Юлия Евдокимова

Петербург манящий

Старые тайны,
уютные уголки,
сладости из детства

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга – увлекательное путешествие сквозь века, где на страницах переплетаются ароматы и истории великого города на Неве.

От роскошных дворцов до туманных парков, от набережных до укромных улочек, от легендарных мест до малоизвестных уголков – каждая глава погружает нас в мир истории, легенд и гастрономии.

Мы перелистаем страницы прошлого и окунемся в сегодняшний день, научимся правильно загадывать желания и отыщем всех котов и зайцев, узнаем о гастрономических пристрастиях российских императоров, вспомним блюда из детства и поговорим с жителями, которые поделятся своими воспоминаниями.

Добро пожаловать в Петербург, который можно не только увидеть, но и ощутить на вкус!

- Юлия Евдокимова
  - ○
  - ○ Огромное спасибо
  - ○
  - ○ Глава 1. Истории и секреты Васильевского острова
    - ■
    - ■ Прогулки по набережным и линиям
    - ■ Капли датского короля пейте, кавалеры!
    - ■ Таинственные лица сфинксов
    - ■ Два памятника по соседству
    - ■ Пробежимся по Васильевскому
  - ○ Глава 2. Царская гастрономия Петербурга
    - ■
    - ■ Пиры и обеды
    - ■ Рецепты двора русских императриц
    - ■ Рождение русского гостеприимства
    - ■ Ананасового вина государю!
    - ■ «Хлебни французския» и коврижки царские
    - ■ Петербургские десерты
  - ○ Глава 3. Прогулки по Петроградской стороне
    - ■
    - ■ К зайцам на остров Петра и Павла
    - ■ Прогулка по Петроградской стороне
    - ■ Кому чебуреков?
  - ○ Глава 4. Кухня Ленинграда: рассольник, корюшка и

пышки на десерт
- ■
- ■ Фабрики-кухни. Зачем готовить дома?
- ■ Ленинградский рассольник
- ■ Знаменитые пышки
- ■ Рыбка с ароматом огурца
- ■ Ленинградские блюда советской гастрономии
- ■ Еда блокадного Ленинграда

○ Глава 5. Истории петербургских садов
- ■
- ■ Секреты Летнего сада
- ■ Прогулки по Таврическому саду
- ■ Покатаемся на коньках?
- ■ Граф Калиостро и тайны Елагина острова
- ■ С Елагина на Каменный

○ Глава 6. Город императора Павла
- ■
- ■ Замок «русского Гамлета»
- ■ Тонкая ниточка между Петербургом и Неаполем
- ■ Легенды и пророчества
- ■ Мальтийские места Петербурга

○ Глава 7. Коломенские прогулки
- ■
- ■ Волшебное Семимостье
- ■ А разве Коломна не под Москвой?
- ■ Прогулки вокруг Семимостья
- ■ Шато в Коломне
- ■ Кофейня на четырех этажах

○ Глава 8. За ангелами и котами, или Пойдем куда глаза глядят. Места известные и неизвестные
- ■
- ■ Ангелы скульптора Шустрова
- ■ Ангелы во Владимирском дворце
- ■ Коты и Петербург
- ■ «Итальянская столица» на Балтике
- ■ Самый красивый вокзал
- ■ Необычный музей на Невском
- ■ Лавра – для души и… для счастья любителей сыра и вареников
- ■ Секреты знаменитых коней
- ■ Петербургские призраки и пророчества
- ■ Несколько любимых блюд российских императоров
- ■ Главный символ Петербурга

○ Эпилог

Юлия Евдокимова
Петербург манящий. Старые тайны, уютные уголки, сладости из детства

© Евдокимова Ю. В., текст, фото, 2024
© ООО «Издательство «Эксмо», 2025

* * *

Огромное спасибо

Елизавете Васениной-Прохоровой, Антону Чижу, Михаилу Крайневу, Галине Морозовой, Светлане Кузнецовой, Этторе Микеле Джованни д'Алессандро, герцогу д'Алессандро ди Песколанчано, Карло Феррари и многим другим, знакомым и незнакомым людям, поделившимся воспоминаниями, информацией и советами.

> *Петербург – многоликий город. Видите: сегодня у него таинственное и пугающее лицо. В белые ночи он очаровательно воздушен. Это – живой, глубоко чувствующий город.*
>
> *– Вчера я подумал, что вы не любите его.*
>
> *– Вчера я с ним поссорилась; ссориться – не значит не любить.*
>
> *М. Горький. «Жизнь Клима Самгина»*

У каждого города свой аромат. Стамбул пахнет чаем, горячей выпечкой, мятой и шафраном, кипрская Ларнака – жареной рыбой, которую сняли с огня чуть позже, чем планировалось, и она слегка подгорела, Барселона пахнет морем, Москва… Москва пахнет метро, среди миллиона ароматов гигантского города ты безошибочно чувствуешь этот запах, и слегка дрожит под тобой асфальт в подземных переходах.

Аромат Петербурга меняется со сменой времен года. Острый запах свежего огурца приходит в город вместе с молодой корюшкой; дразнящий аромат пышек несется холодным зимним днем из двориков и подворотен Большой Конюшенной. Ветер освежает в жару еле заметным запахом йода с Балтики, которая совсем не пахнет морем, над Невой йод смешивается с брызгами рейнского вина, которое когда-то щедро лилось в бокалы, капли заиграли с ветерком да так и носятся в воздухе последние лет триста.

В аромате Петербурга – горькие травяные настойки доктора Пеля и теплый грибной запах желтых листьев, которыми шуршит осень вдоль канала Грибоедова.

Сложно писать об этом городе, столько прекрасных книг и путеводителей написано до меня! Сложно сказать что-то

оригинальное, а заодно и не расстроить читателей, которые с такой теплотой встречают меня в Петербурге. Поэтому я схитрю и возьму их в соавторы, воспоминания их детства и юности, которыми они щедро поделились со мной, станут частью этой книги.

Эта книга ни в коем случае не путеводитель, и она не вместит в себя все, что обязательно нужно увидеть в самом красивом – мы же не будем спорить? – городе России, а порой обойдет самые известные места, ведь о них можно прочитать в любом справочнике.

Я просто буду рассказывать истории.

Мы пойдем за ветром, за ароматами города, чтобы раскрыть его маленькие секреты и попробовать город на вкус. Вкус города – это совсем не модные рестораны, это сплав его прошлого и настоящего, это история и современность, это память о детстве и новые ощущения сегодняшнего дня.

Одна ниточка потянет за собой другую, встреченные на пути люди приведут в интересные места, а еще воспоминаниями и рецептами поделятся. Без гастрономии мы никак не обойдемся, потому что она неотделима от путешествий и нельзя узнать город, не узнав его еду. А для многих из нас блюда Ленинграда – это вкус детства.

Давайте вместе вдохнем ароматы Петербурга!

Глава 1. Истории и секреты Васильевского острова

Если мимо нас проходила лодка с ее королевскими тонами, лососевыми мачтами и резко очерченными деталями, она казалась в этой елисейской синеве точно воздушным шаром, плывущим в воздухе; невозможно мечтать о чем-то более сказочном, чем эта светящаяся бесконечность!

Внизу, между молочной водой и перламутровым небом, окруженный зубчатой фресковой короной небольших башен, медленно вырисовывался величественный профиль Петербурга, аметистовые тона которого разделяли линию разграничения – эти две бледные необъятности.

Золото блестело крапинками и иголками на этой диадеме, самой богатой и красивой, которую когда-либо носил лоб города.

Нет ничего прекраснее этого золотого города на серебряном горизонте, где вечер имел белизну рассвета.

Теофиль Готье

В Петербурге шутили: жить на Васильевском острове лучше, чем на Петроградской стороне. Потому что жители Петроградки могут ходить только по Большому и Малому, а жители Васильевского острова могут ходить еще и по Среднему!

Речь идет, конечно же, о проспектах. Дело в том, что Большой и Малый проспекты есть и на Васильевском острове, и на Петроградской стороне. Отличают их две буквы – Большой проспект В.О. или Большой проспект П.С. И всем понятно, о чем речь. А вот Средний проспект есть только на Васильевском острове.

Здесь совсем другая жизнь, чем, например, в Коломне. И кому-то, как моей подруге, больше нравится жить именно здесь, чем на другой стороне Невы, хотя бы потому, что на Васильевском острове нет сумасшедших толп и шума Невского проспекта.

А еще здесь столько интересного и даже мистического!

Говорят, что когда идешь по Васильевскому острову, то чувствуешь легкую качку, он словно большой корабль. Как написала Анна Ахматова: «Словно плот остановился в пышной Невской дельте…» Этот корабль готов уплыть в далекие моря, но крепко держат его швартовые – мосты. Сегодня их пять. К Благовещенскому, Тучкову, Биржевому и Дворцовому мосту добавился новый – мост Бетанкура.

Петр Первый мосты не признавал. Он считал, что каждый житель столицы морской империи должен сызмальства приучаться к морскому делу. Поэтому каналов нужно побольше, а мостов поменьше! Но куда же без мостов, и, конечно, они

появились. Через малые реки и каналы построили мосты деревянные, а через Неву и ее главные рукава – наплавные, «плашкоутные» – по лодкам-понтонам прокладывался деревянный настил.

Прогулки по набережным и линиям

По задумке Петра Первого, центром будущей императорской столицы должен был стать именно Васильевский остров. А так как империя подразумевалась морская, то остров должны были прорезать многочисленные каналы, и вдоль, и поперек, ровно и красиво. Но не вышло. Каналы засы́пали, и на Васильевском острове появились его линии.

Каналы городу были жизненно необходимы, дело совсем не в обучении мореплаванию. В городе на болотах нужна была ирригационная система отвода воды. Во время наводнений (за всю историю города случилось больше 70 наводнений) каналы служили для стока воды и значительно уменьшали разрушительную силу стихии.

Кроме того, каналы выполняли транспортные функции – по ним перевозили продукты, сплавляли лес, камень. Александровский столп весом в 600 тонн тоже привезли водным путем.

Благовещенский мост

4 великие реки на стрелке

По поручению Петра архитектор Доменико Трезини разработал проект, начали рыть каналы, а улицы, которые должны были проходить по их берегам, стали называть линиями. Однако выкопали каналы только до 13-й линии, да и те были слишком узкие и не годились для прохода судов. А Большой канал шириной 85 метров так и не начали строить. В настоящее время на его месте Большой проспект В.О.

Водные каналы, прорытые в болотистой местности, быстро заиливались, вода в них застаивалась и загнивала, а жители сбрасывали туда отходы. И в 1767 году Екатерина II издала указ о ликвидации каналов Васильевского острова, они были засыпаны.

Всего с территории города исчезло более десятка каналов.

• В 70-е годы XVIII века был засыпан один из старейших каналов города – Красный, предназначенный для осушения болотистой местности. Проходил он по границе Марсова поля, соединив Мойку и Неву. Название свое канал получил позднее, по имени Красного моста через Мойку.

Однопролетный гранитный мост уцелел – его перенесли на Зимнюю канавку.

• Исчез и самый длинный в Петербурге канал – Лиговский, или Фонтанный. Сооруженный для поставки воды к фонтанам Летнего сада, он имел длину 23 километра и начинался от реки Лига, вытекавшей из Дудергофского озера.

В конце этой водной магистрали был вырыт искусственный водоем, поэтому улица, на углу которой он находился, называлась Бассейной. Сейчас на месте бассейна Некрасовский сквер.

Канал давал слабый напор в фонтаны, в 1777 году во время наводнения искусственный проток сильно пострадал, и восстанавливать его не стали, а в середине XIX века и вовсе засыпали. Сейчас на этом месте проходит Лиговский проспект.

• Исаакиевскую площадь до середины XIX века пересекал Мастерской канал, а сам собор и Медный всадник находились на разных его берегах!

Этот проток был прорыт в 1710 году от Адмиралтейского рва до Крюкова канала для снабжения мастеровых Адмиралтейства необходимыми материалами. В 1842 году Мастерской был засыпан, так как мешал строительству здания Манежа.

• Имена исчезнувших каналов остались в названиях улиц.

Так, на юго-востоке Васильевского острова есть улица Масляный Канал – когда-то он располагался в этом месте и был прорыт для защиты от пожара масляных складов. Имя Введенского канала носит улица рядом с Витебским вокзалом.

Подобная участь чуть не постигла канал Грибоедова! В 1869 году был разработан проект по его засыпке и создании на его месте проспекта и бульвара, украшенного бюстами представителей династии Романовых. Как хорошо, что проект отвергли!

У Васильевского острова есть парадная часть: Стрелка, Кунсткамера, Двенадцать коллегий, Университет и Академия художеств.

Васильевский остров. Кунсткамера

Васильевский остров. На Стрелке

Нева

Я очень люблю Стрелку, откуда одновременно открывается вид и на Петропавловскую крепость, и на Зимний дворец, приятно посидеть в зеленом скверике, отдыхая от очередного пешего пробега по городу.

По легенде, автор композиции на Стрелке французский архитектор Тома де Томон долго не мог закончить свой амбициозный проект. Случайно помогла жена! Однажды утром она принесла мужу завтрак и поставила овальный поднос прямо на чертеж, симметрично добавив две чашки кофе.

Так появились Биржевая площадь и Ростральные колонны, украшенные божествами моря и коммерции. Колонны, кстати, это маяки, которые никогда не работали по своему прямому назначению, оставаясь просто фонарями. Традиционно их включают в дни городских и всероссийских праздников и в особо торжественных случаях.

Четыре скульптуры на Стрелке олицетворяют великие реки России – Неву, Волгу, Волхов и Днепр.

В 1718 году Петр I принял закон об учреждении государственных коллегий. В скором времени для них потребовалось отдельное здание. Архитекторы Доменико Трезини и Теодор Швертфегер начали строительство на Васильевском острове в 1722 году.

Петр I распорядился, чтобы все коллегии располагались в

отдельных зданиях, но при этом в каждое из них можно было пройти одно за одним; Трезини воплотил задумку царя: каждый корпус имел свой вход и был перекрыт отдельной крышей, но все коллегии соединялись в единую 400-метровую композицию. Вдохновила архитектора Биржа в Копенгагене, где он жил до переезда в Петербург.

Интересно расположение здания – перпендикулярно набережной. По легенде, перед отъездом из города Петр I поручил строительство Меньшикову. В благодарность пообещал отдать всю оставшуюся после строительства землю. Меньшиков понимал, что если расположить здание вдоль набережной, то земли останется совсем немного, поэтому и решил поставить его таким образом. Конечно, Петр I, увидев это, пришел в ярость, но сделать ничего не мог.

А дворец самого Меньшикова, построенный по проекту Джованни Марии Фонтана и Готфрида Иоганна Шеделя в стиле барокко, которое позднее назовут петровским – считается первым каменным зданием Санкт-Петербурга.

Здание коллегий так и не пригодилось по прямому назначению. При Анне Иоанновне центр города был перенесен на Адмиралтейскую сторону, куда постепенно и переехали коллегии. Сейчас в здании располагается Санкт-Петербургский государственный университет. А в ресторанчик «Град Петров», пугающий туристическим антуражем, намекающим на высокие цены (что совершенно не так в действительности), регулярно забегают господа, похожие на профессоров, на бокальчик коньяка между лекциями. Бодрит и согревает в холодный ветреный день, проверено!

Есть совсем другой Васильевский остров – с тихой неиссякаемой очередью к часовне Блаженной Ксении Петербургской на Смоленском кладбище.

Есть совсем неожиданные среди линий Тифлисская (где тот Тифлис, а название осталось) или Донская улицы, Гаванская или Остроумова, или Опочинина (сохранившая имя местной домовладелицы).

Есть засыпанные листвой тихие улочки – простите покорнейше, линии! – идущие вглубь от набережной Лейтенанта Шмидта. Как приятно гулять по ним осенью…

Набережная Лейтенанта Шмидта – одно из моих любимых мест в Петербурге. Именно сюда приносит ветер запах далекого моря, вопреки всем утверждениям, что Балтика не пахнет.

А какие оттуда виды на фоне грозовых туч на темные силуэты

портовых башенных кранов, которые лично у меня всегда вызывают легкую дрожь – в них мощь и надежда на дальние странствия.

Отец Остапа Бендера не имеет к ней никакого отношения, набережная названа в честь одного из руководителей восстания в Севастополе в 1905 году, лейтенанта Петра Петровича Шмидта. До 1923 года она была Николаевской.

Мачты и Исаакий

Набережная Лейтенанта Шмидта

Успенский собор

Успенский собор и памятник И. Ф. Крузенштерну

Набережная Лейтенанта Шмидта и Успенский собор

Здесь напротив подводной лодки, прочих кораблей и корабликов возвышается один из самых мощных и красивых соборов города – Успения Пресвятой Богородицы, великолепный и снаружи, и внутри, дающий ощущение старины и основательности.

Подворье на этом месте основано в 1721 году, принадлежало оно по очереди разным монастырям. В 1874 году его передали Киево-Печерской лавре и начали возведение Успенского храма. Его создатель – архитектор В. А. Косяков – руководил также строительством Морского собора в Кронштадте.

Строительство храма началось 15 августа 1895 года, освящение состоялось в 1897 году. Храм выдержан в русском стиле, его вместимость около 2000 человек. Благодаря новшеству – устройству перекрещивающихся арок – удалось избежать установки столбов в интерьере, это создало впечатление очень большого внутреннего пространства.

Нижняя часть здания облицована серым гранитом, верхняя – радомским песчаником и желтым митавским кирпичом, а также майоликой.

В советское время храм закрыли, в нем даже устраивали… каток с искусственным льдом. В 1991 году храм передали Оптиной пустыни, сегодня это подворье монастыря. После реставрации храм снова засиял внутри во всем своем великолепии.

Слева от центрального входа находится очень важное для туристов заведение – трапезная с очень вкусной едой, невысокими ценами и монастырскими пышками. Здесь всегда много народа.

Маленький штрих

Погода на Васильевском всегда лучше, чем в остальной части Петербурга. Когда в городе холодно, здесь температура чуть выше, когда стоит жара – здесь прохладнее благодаря ветерку с залива.

Красотой своих храмов Васильевский остров превосходит многие большие города. Чего стоит один белоснежный собор Святой Екатерины, на куполе которого сверкает золотом один из трех ангелов – хранителей города!

На месте современного храма в 1745 году была возведена первая переносная церковь. Затем здесь построили Никольскую церковь из дерева. Во второй половине XVIII века она получила имя в честь Святой Екатерины. В 1809 году церковь полностью сгорела во время пожара, чудесным образом сохранилась только икона святой великомученицы Екатерины.

Осенью 1811 года по приказу императора Александра I было начато строительство нового, каменного, храма. Проект был создан ректором Императорской Академии художеств А. А. Михайловым, принимавшим участие в постройке Исаакиевского собора. Строительство заняло 12 лет, он был

освящен осенью 1823 года.

Кстати, на Васильевском два храма в честь святой Екатерины. Второй – лютеранский, где проходят органные концерты (Большой проспект В. О., 1), а в алтаре когда-то висели картины работы Рубенса. Третий храм Святой Екатерины – католический, базилика, одна из старейших в Петербурге, находится на Невском проспекте. В январе 1837 года в этом соборе состоялось венчание Жоржа Дантеса и Е. Н. Гончаровой, храм посещали художник Александр Бенуа, знаменитый архитектор Огюст Монферран, представители российского дворянства, принявшие католичество: княгиня З. А. Волконская, декабрист М. С. Лунин и князь И. С. Гагарин.

Васильевский – Екатерининский храм

Екатерининский храм

Набережная адмирала Макарова и Екатерининский собор

Сидишь в сетевом ресторанчике «Мама Рома» на уличной террасе – и любуешься нежным молочным куполом собора. Несмотря на то что ресторанчики сетевые, готовят во всех по-

разному. Этот, на Среднем проспекте В. О., – лучший из всей сети.

А вот Андреевский храм совсем другой, никакой соборной помпезности, он немного домашний, провинциальный, отчего трогает душу, пересытившуюся монументальным Петербургом. А какая у него история!

Полное название Андреевского собора – Собор Святого Апостола Андрея Первозванного. Он являлся «капитульным храмом» ордена Святого Андрея Первозванного. Построить собор задумал Петр I. Не случайно с таким именем, ведь апостол Андрей считается покровителем Руси, единственный из апостолов, кто побывал на землях, впоследствии ставших русскими. Есть даже легенда, что, странствуя из Греции в Рим, святой Андрей добрался до реки Волхов.

В 1698 году Петр I утвердил Орден святого Андрея Первозванного, который становится первым и высшим орденом будущей Российской империи. А первым кавалером ордена стал Федор Алексеевич Головин, один из ближайших сподвижников молодого царя. Его бюст установлен у Андреевского собора в 2007 году.

В 1732 году новый храм освятили в честь Андрея Первозванного, ибо «…в Питербурхе во Имя его церкви не имеется, а понеже Ордена того Святого имеется кавалерия…»

Андреевский собор выглядел в то время совсем по-другому, красотой особой не отличался. Еще и холодно в нем было, и решили возвести рядом с деревянной церковью каменную – теплую. Стоили двадцать лет – средств не было. Освятили новую церковь в 1760 году.

А через год в деревянный Андреевский собор ударила молния, и он сгорел практически дотла.

– К чему бы? – заволновался народ. Ладно пожары, но чтобы молния да в Божий храм ударила – не бывало такого! Решили построить каменный Андреевский собор, пригласили архитектора Александра Францевича Виста. Строили-строили, пока в 1766 году недостроенный купол с собора не рухнул.

Тут уж точно поверишь в знак с небес!

В итоге строили собор с особой тщательностью и с опаской следующие пятнадцать лет. Получился тот прекрасный храм, что мы видим сегодня.

По легенде, одним из певчих в соборе был некий человек по имени Андрей Федорович Петров. Скорбя по супругу после его скоропостижной кончины, его жена Ксения надела на себя его одежду и отправилась юродствовать… Сегодня мы знаем ее как

Блаженную Ксению Петербуржскую.

От перекрестка, где стоит собор, начинается пешеходный бульвар Васильевского острова, это 6-я и 7-я линии. Когда-то они тоже должны были стать каналами, а сегодня здесь зелено, море ресторанов, кафе и магазинчиков.

Статистика утверждает, что в часы пик по 6–7-й линиям на участке от Среднего до Большого проспекта интенсивность пешеходного движения достигает 8 тысяч человек в час!

Протяженность бульвара составляет 488 метров. Здесь построили два фонтана, установили малые архитектурные формы, скамьи для отдыха. Неофициально это место зовут Андреевским бульваром, и здесь очень приятно пройтись по дороге… например, к одному из самых мистических мест города.

Капли датского короля пейте, кавалеры!

Аптека доктора Пеля расположилась на первом этаже дома № 16–18 по 7-й линии Васильевского острова еще с елизаветинских времен.

В середине XIX века Вильгельм Христофор Эренфрид Пель приобретает ее у предыдущего владельца и начинает собственное аптечное дело. С этого момента аптека носит его имя, а Пель для покупателей станет Василием Васильевичем.

Его аптека была настоящей диковиной по тем временам.

Дело в том, что в допетровской Руси аптекарей не было вовсе, имелись лишь зелейники и травники. Потом появились и аптекари, но их порошки и лепешки выглядели бледно рядом с новомодными драже и таблетками.

Доктор Пель совершил настоящую революцию, он изобрел стеклянные запаянные ампулы. Аптекарь прекрасно понимал, как важна стерильность, и разработал способ безопасного хранения лекарств. Долгое время считалось, что он сделал это первым в мире, но потом все же отдали первенство французу Станисласу Лимузену. Не был Пель первым и в изобретении гематогена, но именно благодаря ему, догадавшемуся смешивать бычью кровь с какао, это лекарство появилось в той форме, в какой мы знаем его сейчас.

В. В. Пель использовал в своей работе самые новые научные достижения. Он привозил таблетаторы и гранулятор, организовал одну из первых химических лабораторий в Санкт-Петербурге и даже проводил анализы для частных клиентов. Он отчаянно боролся с фальсификаторами лекарственных препаратов.

Собственное фармацевтическое производство и одноименная аптека вскоре становятся поставщиками двора Его Императорского Величества.

В 1875 году управление аптекой возглавил сын Вильгельма – Александр. Он первым в России ввел дозирование веществ, изобрел способ промышленной штамповки стерильных инъекционных растворов, расширил химическую лабораторию отца и приобрел мировую известность как исследователь полезных свойств органов животных в лечении человека.

Для этих опытов Александр организовал ферму по содержанию скота, которая дала основу научному отделу нового «Органотерапевтического института».

Когда-то его отец, В. В. Пель, и Д. И. Менделеев проводили совместные опыты в химической лаборатории, что породило

множество слухов. Со временем слухи переросли в легенды. Аптекаря называли алхимиком и колдуном. И немалую лепту в эти слухи внесла «мистическая башня».

Труба химической лаборатории возвышалась над 7-й линией Васильевского острова и была похожа на сказочную башню. Назначения трубы местные жители не знали, отчего и придавали ей мистические свойства.

В народе труба получила название «Башня Пеля» или «Башня Грифонов».

Тайны аптекаря Пеля и сегодня охраняют грифоны – мифические крылатые существа с телом льва и головой орла. Говорят, что по ночам они летают над Васильевским островом, а местные жители слышат их крики. Днем же грифоны становятся невидимыми и спят на башне, охраняя спокойствие жильцов дома.

Легенда говорит, что алхимия использовалась Пелем с целью перехода в параллельные миры. Якобы грифоны спокойно жили рядом с людьми, не пересекаясь с нами, а Пель приоткрыл дверь в этот мир.

Еще при царе местные жители жаловались не только на грифонов, но и на тех, кто желает их посмотреть. Вот и сегодня во двор просто так не войдешь. А войдешь, тут же найдется местная тетенька, которая погонит непрошеных гостей.

Легенда уверяет, что после вмешательства полиции Пель обязался сделать грифонов невидимыми. Но периодически они все же являются испуганным прохожим, каждое полнолуние их отражения видят в окнах домов, слышат шум крыльев.

Высота башни – 11 метров, диаметр – 2 метра.

Еще одна легенда рассказывает, что кирпичи на башне имеют номера и второе ее прозвание – Цифровая. Так зашифрованы координаты перехода в иные миры.

На самом деле Пель, конечно, не был колдуном. Он – один из первых выпускников свежеиспеченного фармацевтического факультета в Петербурге, который продолжил обучение в немецком Гессене, а когда вернулся на родину, основал аптеку.

К началу XX века его аптечное дело превратилось в мощный научно-производственный комплекс: органотерапевтический институт, исследовательские лаборатории, фармацевтические фабрики, библиотеки, товарные склады, конторы по сбыту. Только в одной аптеке доктора Пеля работало 73 человека.

На фасаде здания висела табличка: «Поставщик Двора Его Императорского Высочества».

Фраза, выложенная на фасаде, – Ora et labora («Молись и трудись») – девиз семьи Пель.

Сколько интересного в аптеке на полках. Жаль, не продается, это только экспонаты.

Вот, например, капли датского короля. Пейте, кавалеры!

Кстати, никакой мистики: нашатырный спирт, масло семян аниса и экстракт солодки. Общеукрепляющее и отхаркивающее средство.

Колдун – не колдун, а его аптека не прекратила работу даже после 1917 года, менялись лишь владельцы и названия: «Андреевская», «Лейтенанта Шмидта», «97-я коммунальная», «Государственная аптека № 13».

Сегодня здесь музей.

Возможно, грифоны на Университетской набережной остались со времен доктора Пеля. А что, ошибся с заклинанием – и окаменели.

Грифоны и сфинксы

Слышала жаркие споры:

– Это вовсе не грифоны, это крылатые львы! – убеждал мужчина своих спутников.

Наверное, так и есть, ведь у грифонов к туловищу льва и крыльям прилагается голова орла. Только не у питерских, не верите – зайдите в аптеку доктора Пеля, увидите!

Интересно, что в конце XIX века грифоны исчезли. Восстановили их только к 1959 году благодаря старым картинам художников. Говорят, они получились симпатичнее оригиналов.

А легенды сохранились, а может, новые придумали про новые скульптуры. Важен лишь результат, ведь грифоны, охраняющие спуск к Неве, умеют исполнять желания. Чтобы желание исполнилось, необходимо одну руку положить в пасть грифону, а другой ласково погладить зверюшку по голове.

А вот другие скульптуры гладить не надо и вообще лучше на закате сюда не приходить. Я, собственно, о сфинксах. Вы ведь знаете, что они настоящие?

Таинственные лица сфинксов

Глаза в глаза вперив, безмолвны,
Исполнены святой тоски,
Они как будто слышат волны
Иной, торжественной реки.
Для них, детей тысячелетий,
Лишь сон виденье этих мест…

В. Брюсов

Весной 1834 года на Университетской набережной были установлены египетские сфинксы, специально доставленные из Египта в Санкт-Петербург. Изваяниям более 3,5 тысячи лет – когда-то они охраняли храм бога Гора около города Фивы.

Сфинксам посвящено самое большое количество городских легенд. По одной из них, сфинксов нельзя тревожить – это грозит смертью. По другой – сфинксы пережили не один потоп (сбитые подбородки скульптур, согласно городскому мифу, говорят как раз об этом) и якобы Николай I заказал их в Египте, чтобы охранять город от наводнений.

В то время предполагали, что между Питером и Египтом есть сакральная связь: город расположен практически на одном меридиане с пирамидой Хеопса. Причем если древнее сооружение находится на 30-й широте, то город на Неве – на 60-й. Таким образом, египетский меридиан является для питерской широты осью симметрии, а сама линия в этой точке становится перпендикуляром к нему.

О том, что ждет город, если убрать сфинксов, якобы знали и большевики, которые решили не испытывать судьбу и оставить изваяния на месте.

Что ж это за фигуры такие?

У древних египтян сфинксы представляли собой существ с телом льва и головой человека. Нередко лики египетских сфинксов напоминали лица их фараонов. У греков сфинксы были крылатыми, имели тело льва или собаки и женские голову и грудь.

Высота петербургских сфинксов – 4,5 метра, длина – чуть больше 5 метров. Вес каждого из них – 23 тонны.

«По мастерству исполнения, – фигуры вырезаны из крепчайшего египетского красно-коричнево-серого гранита, – обилию надписей и хорошей сохранности невским сфинксам нет равных в мире. Даже египетские музеи и Лувр не имеют таких

экспонатов», – написал российский историк и политик В. Струве.

В начале XIX века Европу охватило увлечение восточной культурой, не миновало это и Санкт-Петербург. В Павловске появляется Египетский вестибюль, в Царском Селе – Египетская пирамида, а в городе – Египетский мост. Как же не появиться и сфинксам!

С XIV века до н. э. они охраняли святилище фараона Аменхотепа III в Фивах. Шли века, Древний Египет пришел в упадок, храм разрушили, и сфинксы оказались погребены под толстым слоем песка. Откопали их в конце 20-х годов XIX века и… выставили на продажу, чего добру пропадать!

Один из сфинксов попался на глаза офицеру Андрею Муравьеву, находящемуся в то время в Египте. Неведома зверюшка произвела на бравого офицера такое впечатление, что он немедля направил письмо российскому послу с просьбой обсудить с императором возможность покупки сфинксов для России.

Николай I не сразу одобрил эту идею, потом последовала долгая возня с бумагами. А когда всё подготовили, оказалось, что сфинксов уже купила Франция для украшения Парижа.

Однако вывезти их из Александрии не успели, началась революция 1830 года, и французы согласились перепродать их России.

Весной 1832 года сфинксы прибыли в Петербург. Целый год вез их из Александрии греческий корабль под названием «Добрая надежда».

При погрузке на корабль у одной из скульптур лопнул трос. Огромный сфинкс упал, разбив борт корабля, и чуть не потопил его. Сам он тоже пострадал, отбилась часть подбородка, повредилось лицо.

Два года сфинксы простояли во дворе Академии художеств в ожидании своего часа. Наконец, пристань была достроена, и в 1834 году их водрузили на высокие пьедесталы из финского гранита.

«Лица этих сфинксов как загадка, которую нужно разгадать», – напишет А. С. Пушкин.

Надписи на сфинксах представляют полное имя фараона Аменхотепа III, воплощенного бога на земле: «Да живет Гор, Могучий телец, воссиявший в правде, установивший законы, успокоивший обе земли. Золотой Гор, телец царей, покоритель девяти луков. Царь Верхнего и Нижнего Египта, владыка обеих земель Небмаатра, отпрыск Ра. Сын Ра, любимый его Аменхотеп – властитель Фив, образ Ра перед обеими Землями. Гор – добрый владыка вечности, которому даны жизнь, постоянство, счастье,

здоровье».

Согласно петербургской легенде, в течение дня выражение лица у сфинксов меняется. Утром они спокойны, днем безразличны, а вечером злы и жестоки. В тот странный час, когда приходят сумерки и ночь сменяет день, лица сфинксов меняются, и горе тому, кто увидит это, его ждет безумие…

В Петербурге много сфинксов

• Сфинксы у Строгановского дворца – два гранитных сфинкса, самыми первыми появились в Петербурге.

С 1796 года они украшали пристань на даче А. С. Строганова. С 1908 года, после перестройки дачи, их несколько раз перевозили, пока наконец они не заняли свое окончательное место – во дворе Строгановского дворца.

• Сфинксы на Египетском мосту – мост с четырьмя чугунными сфинксами получил такое название, поскольку был украшен в характерном для Египта стиле. Однако скульптуры Павла Соколова больше напоминают греческих сфинксов, нежели египетских, – ведь они имеют женские обличья.

В 1905 году мост обрушился, не выдержав нагрузки, когда на него въехал кавалерийский эскадрон. Скорее всего, это случилось из-за ошибок в расчетах при строительстве моста. На этом месте был временно построен деревянный мост. Но заменить его основательным каменным смогли лишь в 1955 году. И хотя по своему оформлению новый мост значительно уступал первоначальному, египетские мотивы сохранились. И конечно, свои места заняли и его стражи – великолепные сфинксы.

• Сфинксы на набережной Малой Невки, по мнению историков, первоначальные пробные отливки сфинксов с Египетского моста. Уж очень они похожи друг на друга. Забракованные по неизвестной причине, эти сфинксы где-то долгое время хранились, а в 1971 году их установили на пристани набережной Малой Невки. Однако время их не пощадило, и в начале XXI века этим сфинксам потребовалась срочная реставрация.

В 2010 году они были возвращены на прежнее место, на набережную.

• Сфинксы во дворе Горного института – на Васильевском острове, среди зелени старинного сада в 1826 году появились небольшие и грациозные скульптуры сфинксов. У этих скульптур темные выразительные женские лица. Не зря их считают самыми женственными. Автор этих работ – скульптор А. Постников.

• Сфинксы на Свердловской (Полюстровской) набережной – скульптуры, напоминающие сфинксов со строгановской дачи, появились здесь в конце XVIII века. Тогда с южной стороны дачи

канцлера Александра Безбородко на берегу Невы была сделана пристань, к которой вели каменные лестницы. Между ними находился грот с целебной водой, вход в который и охраняли четыре сфинкса. Однако в конце XIX века их фигуры бесследно исчезли, до сих пор неизвестно, как и почему они пропали.

Восстановили этих сфинксов только в 1958 году. Источника с целебной водой в гроте в настоящее время нет – это просто элемент декора. Новые сфинксы не исполняют желаний. А жаль! Пропавшим приписывали лечебные свойства: стоило лишь положить на них руку и попросить о выздоровлении, как любая болезнь отступала.

• Сфинксы на набережной Робеспьера. В 1995 году напротив знаменитых питерских «Крестов» появились два жутковатых бронзовых сфинкса. Для людей, находящихся на набережной, эти сфинксы выглядят вполне традиционно – у них обычные женские лица. Но со стороны Невы и тюрьмы их лица представляют собой изъеденные черепа.

Сфинксы подарены родному городу М. Шемякиным в качестве памятника жертвам политических репрессий. На их пьедесталах – строки из произведений некогда опальных авторов.

• Фонтан возле Пулковской горы прячет самого маленького сфинкса на шлеме богини мудрости, еще один – на шлеме Минервы на главном фасаде Российской национальной библиотеки. Говорят, что при желании можно найти много маленьких сфинксов на голове богини: на зданиях Академии художеств и Этнографического музея, на фронтоне Михайловского замка, на одном из барельефов Александровской колонны, на постаменте памятника Я. В. Виллие во дворе Военно-медицинской академии.

Два памятника по соседству

На набережной Лейтенанта Шмидта стоят по соседству два памятника. Архитектор Доменико Трезини – и «человек и пароход» (мы же все выросли на этом мультике!) Иван Федорович Крузенштерн.

Памятник И. Ф. Крузенштерну

Трезини доволен жизнью, улыбается, как сытый кот. Его уже давно официально признали главным архитектором Петербурга.

В Санкт-Петербург Трезини приехал по приглашению в 1703 году. Сразу согласился, ибо жалование положили ему баснословное:

«За художества его, совершенное искусство, обещаю ему 20 червонных на всяк месяц в жалованье и то платить ему во весь год, зачинаючи с 1 числа апреля месяца 1703 года и то доведется ему платить сполна на каждый месяц, подобающими и ходящими деньгами, по той же цене, как за морем ходят, сиречь по цене в 6 любских и всякой червонный такожде в дацкой земле такую цену подобает имети.

Именованному Трецину сверх того обещаю, как явно показал искусство и художество своего, чтоб ему жалованья прибавить».

Забегая вперед, стоит сказать, что Трезини заслуженно будет

одним из любимых архитекторов Петра I. Практически все каменные постройки нового города вел Доменико Трезини. Порой одновременно он руководил 40 проектами. Основы европейской школы в русской архитектуре заложил именно он.

По проектам Трезини заложены Кронштадт, Александро-Невская лавра, им перестраивалась Петропавловская крепость, выполнена планировка Васильевского острова, построен Летний дворец Петра I, Петропавловский собор, здание 12 коллегий и многое другое.

Одной из первых важных работ архитектора был форт Кроншлот, не сохранившийся в оригинале до наших дней. Через два месяца после завершения строительства форт успешно пройдет боевые испытания, без особых повреждений выдержав нападение шведской эскадры.

Вопрос защиты завоеванных земель стоял очень остро. В 1706 году Петр I решил основательно обновить Петропавловскую крепость и превратить ее из земляной в современную каменную. Работа предстояла столь масштабная, что была создана специальная канцелярия городовых дел, начальником стройки был назначен Ульян Сенявин, а Доменико Трезини стал его главным помощником.

К 1716 году строительство крепости было более-менее завершено, а Трезини приступил к одному из главных строений своей жизни, одному из нынешних символов города – Петропавловскому собору. Он сам писал, что: «Первейшая из главных работ – Санкт-Петербургская фортификация».

Затем последовало строительство Летнего дворца для Петра I и прочие проекты.

В романтическом плане Трезини, судя по всему, стал ролевой моделью для множества итальянцев, приезжавших в Россию по работе в последующие столетия. Сюда он приехал один, без жены, и в 1708 году женился повторно, а потом еще раз; в третьем браке у него родилось трое сыновей и дочь.

Изначально он поселился в Греческой слободе (в районе нынешней улицы Миллионной), в 1720 году – в собственном доме на Васильевском острове. Изначально это было двухэтажное здание с высоким крыльцом, на уровне второго этажа балкон, в доме был устроен мезонин в три окна.

На постаменте памятника каменный Трезини одет в богатую шубу. Он все время жаловался на петербургский холод, а в такой шубе точно не замерзнет! Вот и улыбается он, да так умильно, словно кот, наевшийся сметанки. А и правда, чего не улыбаться: довольствие получил хорошее, шуба роскошна, личную жизнь

устроил… хотя все это не важно по сравнению с бессмертием.

Звание главного архитектора Петербурга, подтвержденное через века, дорогого стоит. А как иначе – его работы сегодня определяют облик города.

Неподалеку от довольного и гламурного итальянца в роскошном парике стоит памятник Крузенштерну.

Никаких шуб и кудрей, да, собственно, и время было другое. Облаченный в парадный морской мундир, Крузенштерн задумчиво стоит с непокрытой головой. Руки мореплавателя сложены на груди, в левой руке – свиток.

За поясом адмирала кортик, символ мужества и воинской доблести российского офицерского корпуса.

Место для памятника руководителю первой русской кругосветной экспедиции 1803–1806 годов на двух трехмачтовых кораблях «Надежда» и «Нева», ученому-гидрографу, одному из основоположников отечественной океанологии выбрано не случайно. В здании, которое ныне занимает Морской корпус Петра Великого – Санкт-Петербургский военно-морской институт, в прошлом располагался Морской кадетский корпус, воспитанником, а с 1827 года директором которого был Иван Федорович Крузенштерн.

В 1869 году в связи с приближавшимся 100-летием со дня его рождения был начат сбор средств на сооружение памятника. Деньги собирали всем миром, их вкладывали и простые матросы, и члены императорской семьи. Всего было собрано 7 тысяч рублей. Недостающая часть – 3140 рублей – по высочайшему повелению была выделена из Морского министерства.

Торжественная закладка состоялась 8 ноября (по старому стилю) 1870 года, в день 100-летнего юбилея Крузенштерна. В 1871 году в мастерской Николая и Ивана Бариновых был выполнен гранитный постамент по рисунку архитектора Ипполита Монигетти. Памятник, который изваял академик Петербургской Академии художеств Иван Шредер, в конце 1872 года была отлит на бронзолитейном заводе Адольфа Морана – первого в России литейщика, делавшего скульптуры по образцам отечественных мастеров.

6 ноября 1873 памятник Ивану Федоровичу Крузенштерну был торжественно открыт. На постаменте укреплен бронзовый щит с гербом Spe fretus, что означает «Живущий надеждой».

«Выбирая себе девиз, вы выбираете наиболее действенных из тех, что вам соответствуют. Поэтому я предложил Spe fretus: на своем корабле “Надежда” я отплыл (предпринял путешествие), и “Надежда” не затонула, также в надежде выражаются мои

устремления, поэтому буквы эти будут отчетливы видны: SPE FRETUS», – так объяснял выбор девиза сам Крузенштерн.

Ниже герба прикреплена табличка с надписью: «Первому русскому плавателю вокруг света адмиралу Ивану Федоровичу Крузенштерну». При открытии памятника надпись была длиннее: «Первому русскому плавателю вокругъ света, Ивану Федоровичу Крузенштерну, отъ почитателей его заслугъ». После революции надпись сократили.

Иван Федорович стоит на постаменте, сложив руки, задумался о чем-то. А вдали расчерчивают небо мачты парусника «Юный балтиец», говорят, единственного парусного судна, построенного в СССР. А дальше – ледокол, подводная лодка и строем бегают по набережной будущие моряки. Хорошее место выбрали для памятника. Правильное.

Пробежимся по Васильевскому

Есть много легенд о том, откуда взялось название Васильевского острова. Одна рассказывает о рыбаке Василии и его невесте Василисе, которые поплатились жизнью за свою любовь, и закопали их как раз на месте нынешних ростральных колонн. Другая – о старце Василии, к которому приходили за советом. Есть даже версия, что некогда Лосиный остров превратился в Лосилий, а оттуда и до Василия недалеко. Есть и героическая легенда о некоем храбром поручике Василии Корчмине, которому царь писал письма «Василию на остров».

Историки же говорят о другом. В XVI веке в одном из актов Археографической экспедиции упоминаются: Ям-городок, Копорье, Орешек, Черная речка, река Ижера, Ижерский погост и вслед за тем Васильев остров с двумя жилыми и двумя пустыми дворами. Потом отыскалась жалоба жителей Нарвы, направленная на имя правителей Ревеля 2 июля 1426 года. Жалобщики рассказывали, что некий русский по имени Сава с Васильева острова (Wassilighenholm) договорился о покупке соли с одним ливонцем, но ливонец обманул покупателя. Так во избежание мести жители Нарвы просили найти того подлого ливонца и заставить отдать соль.

Так что вариантов много, а имя Василия Лосиному острову принадлежало задолго до строительства его линий.

• На Васильевском острове находится самая узкая улица Петербурга. Это улица Репина.

Ширина улицы всего 5,6 м, мощение проезжей части камнем, на улице двустороннее движение и нет тротуара. Раньше улица использовалась для подвоза дров. Во времена блокады у нее была страшная функция: сюда свозили трупы со всего города.

• Здесь есть двор с драконом (8-я линия, 23).

В центре двора устроился большой зеленый дракон. По городской легенде, его изваял из цемента скульптор, живший в одном из домов двора в 1980-е годы. Местные жители недавно отреставрировали дракона собственными силами.

• В соборе Святого Михаила – красивом лютеранском соборе в готическом стиле – проводятся органные концерты (Средний пр., 18б).

• В одном из дворов спряталась деревянная избушка. Говорят, что в ней до сих пор живут. Деревенский домик огражден забором и имеет свой небольшой дворик (наб. Макарова, 14).

• В музее современного искусства «Эрарта» можно посетить

разнообразные выставки. А после можно прогуляться по саду Василеостровец (29-я линия, 2).

• В «Севкабель Порт» проходят интересные мероприятия, концерты, фестивали, здесь множество развлечений, включая зимний каток (Кожевенная линия, 40).

• В пространстве «Брусницын» нет толп, в отличие от Севкабеля. Зато есть прибрежные зоны для отдыха – смотровые, шезлонги, пуфики, скамеечки. Открыты приятные бары и кафе. Проходят концерты на крыше Roof Place, и открыто новое выставочное пространство (Кожевенная линия, 30).

• Недалеко от Севкабеля есть зеленый сад с «Деревом любви» в форме сердца, на которое вешают замки в знак своих чувств и загадывают желание (Опочинский сад).

• Достопримечательность советских времен – дома «на курьих ножках». Четыре огромных дома на не менее огромных высоких опорах украшают Новосмоленскую набережную. Это часть уникального советского градостроительного проекта (Новосмоленская наб., 1).

• Сад «Василеостровец» расположен в сердце Васильевского острова на Среднем проспекте. Это один из немногих зеленых скверов в этом районе с дорожками и аллеей для прогулок, спортивной зоной, детской площадкой, очаровательным кафе «Васин сад» и памятником художнику Н. Рериху (25-я линия В. О.).

• На Васильевском острове находится не только самая узкая улица в городе, но и самая маленькая площадь в России, она размером с проходной двор.

Официальный номерной знак синего цвета с надписью «Флигельная площадь, 1» и «Самая маленькая площадь России» появился здесь в 2011 году (3-я линия В. О., 38).

Отсюда, из самого начала Санкт Петербурга, мы отправимся дальше. Но прежде поговорим о важной составляющей любого города, о том, без чего не бывает настоящего путешествия, – о гастрономии, конечно. Тем более о петербургской, сыгравшей важнейшую роль в гастрономии российской.

Глава 2. Царская гастрономия Петербурга

«Надеюсь, мне простят эти гастрономические подробности, ведь любопытно знать, как народ ест. “Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты” – поговорка изменена, но не стала от этого менее правдивой. Подражая французской кухне, русские остаются верны некоторым национальным блюдам, и, положа руку на сердце, именно они-то и нравятся им более всего. То же самое происходит и с их характерами. Сообразуясь с последними изощрениями западной цивилизации, они продолжают хранить в себе некоторые первородные инстинкты, и немного нужно даже самому элегантному завсегдатаю светских развлечений, чтобы он взял и уехал к себе в имение, находящееся где-нибудь в деревенской глуши, в степи».

Теофиль Готье. «Путешествие в Россию» (Voyage en Russie)

Давно известно, что кухня российская, какой мы представляем ее сейчас, берет свое начало примерно в XVIII веке.

Все, что было до того времени, нам известно по названиям блюд, вот только описаний их приготовления не сохранилось.

Когда я рассказывала в своих книгах об итальянской кухне, то часто упоминала поваров-аристократов при папском и княжеских дворах, написавших первые кулинарные сборники во времена Средневековья, о рецептах, записанных Плинием Старшим в Древнем Риме. И если документы описывали блюда на банкете эпохи Ренессанса, то можно быть уверенным, что лет за пятьдесят до этого банкета рецепты с пометками повара уже появились в какой-нибудь кулинарной книге «маэстро из Комо».

А что у нас? Пожалуй, нетрудно ответить на вопрос, что ели в Древней Руси. Об этом известно из старейших источников, включающих «Повесть временных лет», созданную в начале XII века: о бочках меда в княжеских погребах, о киселях из овса, о хлебе, испеченном на квасе. Всем известный «Домострой», появившийся в XVI веке, рассказывает о правилах, перечисляет блюда и продукты, перечень блюд можно проследить по царским наказам для монастырей и росписям царских и боярских кушаний

– это настоящее меню. И мы сегодня прекрасно знаем, что готовили, вот только не знаем как, ни слова об этом не найдем в исторических источниках!

Вот, например, «Роспись кушанью боярина Морозова» содержит перечень продуктов для праздничного стола на 25 декабря 1650 года:

«Окорокъ. Лобъ подъ хрѣномъ. Косякъ буженины. Квашенина (*зачерк.* полотки гусиные). Тетеревъ под сливы (*зачерк.* да языки соленые). Рябъ подъ лимоны. Поросенокъ подъ хрѣномъ. Гусь подъ огурцами. Говядина подъ огурцами. Куря подъ лимоны. Ноги свиные подъ чеснокомъ. Печенца говяжья. Свинина окрашиваная подъ лукомъ. Тетеревъ моховой подъ сѢрымъ зваромъ. Гусь жаркой. Куря Индѣйское (*зачерк.* языкъ жаркой)…» и дальше еще на три страницы.

В 1795 году в «Словаре поваренном, приспешничьем, кандиторском и дистиллаторском» Василий Левшин написал, что «История русской поварни, не так, как других европейских, никогда не предана была ни писанию, ни тиснению».

Арабские, европейские кулинарные книги были написаны поварами, которые подробно излагали рецепты со своими советами и пометками. Как правило, ими становились аристократы, которые готовили для римских пап, королей, правителей герцогств, а наши княжеские повара и позднее повара дворянских домов в большинстве своем грамоты не знали и процесс описать не могли.

Во все времена существовали «гастрономические авторы», как мы сказали бы сегодня. В первую очередь мы вспоминаем Гиляровского и его описания быта Москвы, но о еде писали и раньше: автором «Домостроя» был настоятель Благовещенского собора Московского Кремля протопоп Сильвестр, свои записи делали историки, помещики и даже прокуроры. А как прекрасно описаны кушанья в произведениях русских классиков!

Но рецептов и описаний приготовления блюд не встретишь нигде.

Дворянок тоже не особо интересовало, что делает на кухне кухарка. Автор знаменитой книги Елена Молоховец написала в одном из своих писем, что благодаря ее труду русские дамы «прекратили смущаться вести свое домашнее хозяйство и показываться у себя на кухне».

Поэтому то, что мы сегодня называем исторической русской кухней, сложилось как раз к XVIII веку, вобрав в себя и кухню зарубежную. А куда сходились все пути? Конечно, в Петербург. Так что можно смело утверждать, что именно здесь были заложены основы русской гастрономии в том виде, в каком мы ее

представляем сегодня.

Кухни «петровской», о которой так любят вспоминать, как таковой не существовало. Скорее это была кухня «русского барокко».

Многочисленные послы и прочие иностранцы, посещавшие город в те времена, практически не оставили воспоминаний о кухне Петербурга, потому что не увидели особой разницы с кухнями их собственных стран. Это сегодня борщ и селедка под шубой (как пример) удивляют иностранцев, а во времена Петра в Россию активно зашла кухня Европы.

Во время своего путешествия по Италии граф Шереметьев, например, отмечал в своем дневнике «яства, конфекты и лимоны», не расписывая никаких подробностей, все «яства» были ему знакомы по России.

Единственное, что удивляло иностранцев, – это столы, накрытые для мужчин и женщин в одном и том же зале, к моменту подачи десерта – а его подавали именно на женский стол – мужчины перемещались туда же.

Кулинарные пристрастия Петра были очень просты. В узком кругу он довольствовался самыми обычными блюдами, и, лишь давая обеды для иностранных посланников, Петр I разнообразил рацион яствами, приготовленными по иноземным рецептам.

Перед едой Петр выпивал чарку анисовой водки, больше спиртного не употреблял, запивая еду холодным квасом.

По воспоминаниям придворного токаря (да-да, именно так!) Андрея Нартова, повседневный рацион императора состоял из черного хлеба, квашеной капусты, студня с чесноком, кислых щей, отварной говядины, солонины и ветчины.

«Все сие подавал мундкох его Фельтен». Рыбы никогда не ел – аллергия. За стулом стоял всегда один из дневальных денщиков, никаких лакеев. Ибо «не должно иметь рабов свидетелями того, когда хозяин ест и веселится с друзьями. Они – переносчики вестей, болтают то, чего не бывало».

Из овощей Петр любил черную редьку и соленые огурцы, на десерт предпочитал пикантный лимбургский сыр, который привозили из Голландии.

Из редьки готовили «мазюню». Редьку измельчали, высушивали на солнце или в печи. Затем сухую смесь толкли, заливали патокой, добавляли перец, мускат и гвоздику. Получившуюся сладкую массу запекали в печи.

Блюда для императорского стола готовил кухмистр Иоганн Фельтен, голландец по происхождению, которого Петр переманил у датского посланника. А перловую кашу с добавлением миндального молока – одно из излюбленных блюд императора –

варила его супруга, Екатерина I.

Хотите попробовать настоящую царскую кашу? Предупреждаю, варится долго, но результат превосходен!

Несколько петровских рецептов

Перловая каша Петра Первого

Ингредиенты:

1 стакан (200 г) крупы

1 л воды для замачивания

2 л молока для варки

Самое главное – правильно перловку разварить. Для этого мы, как делаем обычно с фасолью, вымачиваем перловку в холодной воде в течение 10–12 часов. Пропорции определены четко:

1 стакан (200 г) заливаем ровно 1 л холодной воды и оставляем, в идеале на всю ночь.

Утром воду сливаем, а крупу высыпаем в подогретое до 40°С молоко.

Пока молоко не закипит, варим без крышки на сильном огне, затем даем прокипеть 5 минут.

Снимаем с огня, ставим кастрюльку с кашей в большую кастрюлю с водой – на водяную баню. Так каша не подгорит и молоко не убежит!

Единственное, нужно подливать горячую воду в кастрюльку, когда она начнет выкипать.

А теперь, периодически подливая горячую воду, мы варим нашу кашу 6 часов на слабом огне! А вы думали – каша же царская!

Сахар добавляем по вкусу при подаче.

Результат вас удивит в приятном смысле.

Южные фрукты – виноград, арбузы, персики и ананасы попадали на императорский стол из оранжерей, устроенных в Измайлове невесткой Петра – Прасковьей Федоровной, урожденной Салтыковой, вдовой Ивана V.

По особым поводам к столу подавался запеченный поросенок в сметане – император разделывал его лично. Также Фельтен готовил экзотический овощ – картофель, «земляные яблоки». По легенде, именно Петр привез в Россию первый мешок картошки, с чего началась история разведения этого растения в нашей стране.

На праздничных застольях монарх приобщал гостей к питию кофе. Странный напиток казался слишком горьким, но куда

деваться – пили!

Не обходилось и без более традиционного питья: сбитня, анисовки, иностранных вин – рейнского и токайского.

И дома, и в гостях Петр пользовался только собственным столовым прибором. До наших дней сохранились принадлежавшие ему деревянная ложка с «держалом» из слоновой кости, нож с зеленой костяной ручкой и такая же вилка. Хотя вилкой Петр пользовался нечасто и обычно брал куски мяса руками.

На званые обеды на стол ставилось не более 16 приборов. Петр предлагал гостям занимать места где угодно, не глядя на чины. Тем, кому не досталось прибора, оставалось отправляться на обед домой. Расторопным надо быть!

Петр I терпеть не мог даже слегка остывшей еды. Чтобы блюда оставались горячими, в Летнем дворце их подавали в столовую напрямую из кухни через специальное окошко, прорубленное в стене.

И вот тут маленькое уточнение. Кухни богатых дворцов не сохранились. Они были устроены вне самого дворца, а то, что кое-где сохранено, – это совсем не кухни, а подогревальни. Почему? А потому, что негоже запахам приготовления еды витать в прекрасном дворце!

Суп Петра Первого, который мы готовить не будем, был похож на солянку

Якобы царь очень любил это блюдо.

В XVIII веке для его приготовления варили кусок хвоста осетрины в кипятке, смешанном с шампанским.

В полученный бульон добавляли пюре из перетертых шампиньонов, угря, окуня, моркови, луковицы и петрушки.

Затем в кастрюлю бросали тефтели из фазана.

Приправляли суп лавровым листом, мускатным орехом, лимонным соком, гвоздикой и анчоусами.

Варили суп в течение часа, затем процеживали и подавали на стол вместе с вареной спаржей.

Заяц под снегом был рассчитан на 4 порции, нежнейшее блюдо готовили сутки

Сначала делали маринад, смешав в равных пропорциях воду и уксус.

Смесь кипятили и клали в нее тушку целого зайца.

В маринад добавляли луковицу, острый перец, лавровый лист, гвоздику и столовую ложку соли.

Оставляли мариноваться на 24 часа.

На другой день мясо обкладывали шпиком, поливали растительным маслом, заворачивали в бумагу и запекали в духовке. По готовности шпик с остатками масла удаляли, а зайца подавали к столу, политого сметаной.

Кстати, вполне можно повторить с кроликом!

Во времена Петра в Россию попало множество новых фруктов и овощей, которые очень разнообразили рацион: баклажаны, сельдерей, петрушка, тмин, фенхель, свекла, шалфей, мята, шпинат, фасоль и многие другие культуры. Картофель, который окончательно вошел в рацион уже после Петра, постепенно вытеснил со столов брюкву и репу.

В оранжереях стали получать урожаи цитрусовых, известно, что лимоны всегда были на столе у царя. Выращивали там и дыни. А позднее, при Анне Иоанновне, даже получалось культивировать ананасы.

Пиры и обеды

Пиры при дворе Анны Ивановны были роскошны. Императрица ненавидела пьянство, ей хватило супруга, герцога Курляндского, умершего через два месяца после свадьбы от перепоя, чтобы получить стойкое отвращение к алкоголю.

Исключение делалось только 19 января, в день восшествия государыни на престол. В этот день все пришедшие во дворец при поздравлении императрицы, став перед нею на одно колено, должны были одним махом осушить огромный бокал токайского за ее здоровье.

Анна Ивановна очень любила простой русский квас и даже учредила в своем придворном штате особую должность «квасника», чьей единственной обязанностью было подавать квас императрице. Должность эту занимал князь М. А. Голицын, в качестве шута сидевший в лукошке у дверей покоев императрицы. Он даже именовался «квасником» в официальных бумагах.

Любила Анна Иоанновна блины, дичь. По легенде, она была такой страстной охотницей, что иногда стреляла оленей прямо из окон дворца. Уважала императрица рябчиков и буженину.

Сохранились описания меню некоторых трапез Екатерины II. Над ними трудились лучшие европейские повара, стремясь не только приготовить вкусные блюда, но и изысканно их украсить.

Подавалось много мяса: утки с соусом, жареные цыплята, пулярды (стерилизованные курицы, которых выращивали особым образом, чтобы они быстро набрали вес) с трюфелями, рябчики по-испански, каре барашка, котлеты, сосиски. Говядина подавалась маринованной и нашпигованной салом.

В качестве гарнира подавались картофель, тушеные и жареные грибы, разнообразные салаты. Любила императрица яичницу, рыбу и морепродукты. В ее записях находится выписка о том, как правильно разводить голштинских устриц – уж очень нравились они Екатерине.

Алкоголя за трапезой подавалось много, но сама императрица пила лишь мадеру или темное вино, понемногу. А также пила много смородинового морса и простой воды.

Но самым любимым напитком Екатерины был кофе. Она вставала рано и начинала день с чашки крепкого кофе. В течение дня выпивала еще несколько чашек. Говорят, кофе был таким крепким, что после нее его заваривали еще несколько раз и пили придворные.

И конечно, десерты… бисквиты, слоеные пирожки,

тарталетки, разные виды мороженого. Считается, что именно во времена Екатерины появился обычай дарить «амурные леваши». Это были коробочки со сладостями, в которые вкладывались записки с признаниями в любви.

К кофе подавались сливки и миндальные гренки, остатками которых императрица угощала своих собачек.

Так что можно не удивляться, глядя на пышные телеса российских императриц на парадных портретах. Буженинка, да сливки, да пирожочки даром не проходят! Хотя Екатерина II уверяла, что ест мало сладкого, предпочитая фрукты и кислые яблоки.

А вот и сметанные коржики!

Ингредиенты:

400 г муки
200 г сметаны
2 ст. л. сахара
2 ч. л. соли
200 г охлажденного сливочного масла
1 яйцо
сахарная пудра для посыпки

Насыпаем на стол муку, делаем посередине ямку, куда выкладываем сметану, сахар, соль и натертое сливочное масло.

Раскатываем лепешку в половину пальца толщиной, делаем стаканом кружочки, легким нажимом ножа делаем сверху кружочков узор квадратиками.

Выкладываем коржики на лист, смазываем яйцом, ставим в духовку, разогретую до 180°С, примерно на 15–20 минут (время зависит от вашей духовки).

Готовые коржики чуть остужаем и присыпаем сахарной пудрой.

Мороженое к царскому столу

Ингредиенты:

На 1 ч. л. густых сливок берем 1 ст. л. смородинового (или любого другого) варенья. Смешиваем, убираем на холод, ждем, пока замерзнет.

Вот и все!

«Шпанский ветер»

Одно из лучших пирожных XIX века

Ингредиенты:

15 яичных белков
1 ст. л. сахарной пудры
1 ст. л. крахмала

Взбиваем белки до пиков, добавляем сахарную пудру и крахмал, осторожно вмешивая снизу вверх.

Делим массу на равные части примерно размером с кулак, выкладываем на противень, смазанный сливочным маслом.

Обсыпаем все части сахаром и выпекаем 5 минут в духовке при 150°С.

Эти пирожные были такими легкими и вкусными, что их сравнивали с испанским ветром, отсюда и название.

Рождение русского гостеприимства

Александр II любил торжества. По случаю рождения великого князя Сергея Александровича, например, дали обед на восемьсот персон, с пышностью ритуалов, изыском подаваемых блюд и роскошью убранства стола.

В подвалах Зимнего дворца хранились и пополнялись запасы разнообразных продуктов и алкоголя. В Кондитерской части и Придворной пекарне изготавливали конфеты, торты, прочую выпечку.

Обеды на природе во время охоты были проще, но и там столы накрывались накрахмаленными скатертями, которые сервировались фарфоровыми тарелками и хрустальными графинами с напитками. Александр II с удовольствием ел то, что удалось подстрелить, но особенно любил медвежатину, в первую очередь приготовленную на углях медвежью печень.

К XIX веку дворянство стало уставать от слишком пышных трапез.

В письме 1808 года Александр Яковлевич Булгаков из архива Министерства иностранных дел напишет:

«Вчера, в воскресенье, обедать наехало так много, что батюшка был жизни не рад… Чижик устраивает себе партии, и ежели чуть только игроки знакомы батюшке, зовет их обедать; поить всех сих господ хорошими нашими винами невмочь. Сели за стол в 3 ч. с половиною, а он привык обедать в 2. Зачем ему в своем же доме женироваться? И для кого?»

Дело в том, что еще императрица Елизавета Петровна в 1740-х годах ввела обычай держать «открытый стол».

По типу французов дворянство в Москве и Петербурге обязано было держать двери открытыми и принимать всех, кто захочет прийти на обед. За такими обедами должны были встречаться интеллектуалы и аристократия. Но ничего не получилось, беседы оказались не важны, все свелось к обильным застольям, причем хозяева никогда не знали, какое количество гостей ожидать.

А уж как были счастливы иностранцы! Можно было не тратиться на еду, посещая такие обеды.

Так что молва о русском гостеприимстве пошла именно с тех времен, традиция не ударить в грязь лицом и метать все на стол так и осталась на столетия, скажите спасибо Елизавете Петровне!

Но уже в XIX веке дворянство зароптало, слишком дорого оказалось показывать широту русской души. Говорили, что

некоторые иностранцы прожили в России с десяток лет и ни разу… не отобедали у себя дома!

Так потихоньку открытые обеды прекратили свое существование, а дворяне стали приглашать интеллектуалов и людей искусства на небольшие салоны, причем по собственной инициативе, а не по царскому распоряжению. Времена изменились.

Лев Толстой в «Анне Карениной» описал разницу между русской кухней Левина и французской Стивы Облонского. Левин угощал Стиву тем, что тот есть не привык, но тем не менее он все находит превосходным: «…и травник, и хлеб, и масло, и грибки, и крапивные щи, и курица под белым соусом, и белое крымское вино – все было превосходно и чудесно». Когда же Стива пригласил Левина в гостиницу «Англия», то заказывал французские кушанья, называя их по-русски, официант-татарин автоматически переводил русские названия на французский лад.

Из воспоминаний петербуржцев

– А вы слышали о горячем лимонаде, который подавали в трактирах Санкт-Петербурга до революции?

Мне рассказала о нем моя крестная Зоя Васильевна Медалинская. Готовили его так: берется большая чайная кружка, такие раньше называли бокалами. Туда полностью нарезается целый лимон среднего размера, заливается кипятком. Настаивается минут 10–15. И потом добавляется по вкусу мед, можно и сахар. Выпивается все сразу.

В холодные и промозглые зимние питерские вечера – то, что надо. А еще это средство от простуды – если выпить перед сном в постели.

Николай I (1796–1855) любил капустный суп (щи). В отличие от старшего брата, Николай I на завтрак любил не землянику, а соленые огурчики, и мемуаристы подчеркивают простоту его вкусов, практически здоровый образ жизни!

Французский художник О. Верне, путешествовавший по России с императором в 1842 году, писал родным:

«Император – великий трезвенник; он ест только капустный суп с салом, мясо, немного дичи и рыбы, а также соленые огурчики. Пьет одну воду».

Ох уж эти огурчики… У каждого своя слабость! По ведомости 1840 года Николаю Павловичу ежедневно должны были подавать утром пять соленых огурцов.

Император никогда не ужинал, «при проносе соленых огурцов пил ложки две огуречного рассола».

Он любил гречневую кашу, которую ему подавали в горшочке, овощные блюда и предписанный врачом картофельный суп-пюре.

Рано утром в кабинете император «кушал чай». К чаю выдавался «фрыштик», то есть завтрак, состоявший из кисло-сладкого хлеба, двух круглых булочек и сухарей. Каких-либо пряностей император избегал. Посетителей угощали чаем, сахаром, сливками, булками и кренделями.

Из воспоминаний петербуржцев

Любимый бабушкин омлет с белыми сухариками и сахаром – наверное, это отзвук дореволюционной сладкой кухни.

Яйца смешивались с молоком, насколько я помню, молоко водой не разбавляли, добавлялась соль и сахар, чайная ложка точно, он был именно сладким, сухарики делались из белого хлеба, обжаривались до золотого цвета на сливочном масле и заливались смесью, жарили на огне, а не в духовке.

Ананасового вина государю!

А. С. Пушкин в «Евгении Онегине» описал «типичный» стол второй четверти XIX века:

Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

Ананасы производили в поистине промышленных масштабах. Их тушили, жарили, квасили и варили из них щи, даже делали ананасовое вино!

Уникальную рецептуру приготовления щей из квашеных ананасов возродили в музее-усадьбе «Мураново» в Пушкинском округе Подмосковья и предлагают гостям попробовать этот удивительный деликатес XIX столетия.

Повара придумали этот недозрелый плод квасить как капусту или огурцы по традиционному рецепту в бочках с солью, сахаром и под гнетом. Рискнете попробовать? Лично я не уверена, я и курицу с ананасами не люблю. А вот в качестве десерта…

Ананас в мятном сиропе

Ингредиенты на 3 порции

1 средний ананас

¼ классического граненого стакана мелко нарезанной мяты плюс несколько листиков для украшения

2 ст. л. рома

1 ст. л. сахара

Измельченную мяту смешиваем с сахаром и ромом. Перетираем все вручную до относительно однородной массы.

Оставляем на полчаса смеси пропитаться взаимно ингредиентами.

Ананас очищаем и нарезаем средними кубиками.

Мятную смесь хорошенько отжимаем.

Выкладываем ананас в салатницу, заливаем сиропом, перемешиваем.

Оставляем на 20–30 минут в холодильнике.

Подаем, украсив листиками мяты.

Ананасовое вино

Ингредиенты

1,5 кг спелой мякоти ананасов

3,5 л питьевой воды

900 г сахара

1 лимон

Дрожжи для белых и игристых вин – добавляем по инструкции к дрожжам, танин – 1 ч. л.

В большую кастрюлю наливаем воду и высыпаем сахар. Ставим кастрюлю на сильный огонь и доводим до кипения, постоянно помешивая.

Как только закипит, варим еще 30 минут на умеренном огне. Снимаем пену.

Мякоть спелого ананаса нарезаем кубиками. Выкладываем в кипящий сироп, держим 30 секунд.

Выключаем огонь и закрываем кастрюлю крышкой, оставляем на 12 часов. Проверяем через указанное время, кусочки ананаса должны стать очень мягкими; если этого не произошло, оставляем еще на некоторое время. Как стали мягкими – добавляем дрожжи.

Лимон разрезаем и выдавливаем в сироп сок.

Добавляем танин.

Перемешиваем все ингредиенты, сливаем всю массу в стеклянную (обязательно!) емкость, где она будет бродить.

Через день забулькает, появится пена и кисловатый запах.

Забулькало – ставим в темное место при комнатной температуре.

Через полторы недели отбродит, сливаем жидкость с осадка, очень аккуратно.

Выливаем ее в чистую бутыль, устанавливаем гидрозатвор.

Ставим в прохладное место на 60 дней.

За это время периодически будет появляться осадок. Раз в две недели его нужно осторожно сливать.

Прошло 60 дней, проверяем, если осадок еще есть, сливаем.

Выдерживаем еще неделю.

Пузырьков не должно быть.

Теперь вино разливаем в банки и герметично закрываем. Отправляем в холодное темное место, желательно в погреб, и оставляем еще на три месяца дозревать.

Прошло три месяца – можно пить. Вино хранится год.

Сложно и долго? А производство царского вина простым не бывает!

Варенье из ананаса

Ингредиенты:

1 кг мякоти ананаса

400 г сахара

1 лимон

1 л воды

Очищенную мякоть ананаса нарезаем кубиками среднего размера, перекладываем в кастрюльку, засыпаем сахаром и оставляем на полчаса.

Теперь заливаем водой, ставим на сильный огонь и, помешивая, доводим до кипения.

Как закипело, варим 15 минут на умеренном огне, затем огонь выключаем и оставляем часа на два остывать и пропитываться.

Через 2 часа возвращаем на плиту, добавляем сок 1 лимона и кипятим примерно 15 минут.

Варенье готово! Можно есть как любое другое варенье или использовать как начинку для пирогов и тортов.

В те же времена родились и знаменитые михайловские котлеты. Назвали их так по имени великокняжеского Михайловского дворца напротив купеческого клуба. Для ресторанной подачи уже давно известным на Руси котлетам решили придать форму капли и обвалять в мягкой хлебной крошке. В широкую часть котлеты вставляли куриную косточку, на которую перед подачей надевали папильотку (однажды, спустя столетия, так станут подавать котлету по-киевски).

Котлеты пришли в петербургскую кухню из Франции. В 1819 году в город по приглашению Александра I приезжает «повар королей» Антуан Карем. С его подачи в России появились знаменитые котлеты «де Марешаль», а вскоре все, что приготовлено с французским изыском, стали называть «де марешаль».

Когда петербургское купеческое собрание решило открыть ресторан при купеческом клубе, туда пригласили русских и иностранных поваров. Конечно, без котлет в меню не обошлось.

В 1909 году рецепт включит в первый российский учебник кулинарии его создатель Пелагея Александрова-Игнатьева.

Котлеты михайловские

Ингредиенты:

600 г куриного филе

100 мл 20 % сливок

100 г сливочного масла

1 ст. л. молока

150 г панировочных сухарей

2 желтка

300 мл растительного масла (в те времена брали топленое сливочное)

соль, перец по вкусу

Куриное филе перемалываем на фарш.

Смешиваем фарш с размягченным сливочным маслом. Солим, перчим, вмешиваем в фарш охлажденные сливки.

Фарш будет жидким, но на глазах начнет становиться вязким.

Формируем котлеты. Чтобы не сильно расползалось, лучше делать это на смазанной маслом поверхности с помощью ножа. Кладем котлеты на 10 минут в морозилку (чтобы не расползались).

Вынимаем, смешиваем яичные желтки с молоком, обмазываем котлетки и обваливаем в сухарях.

Обжариваем в большом количестве масла до золотистой корочки.

Перекладываем в форму для запекания и отправляем на 10–12 минут в духовку, нагретую до 180˚С.

Котлеты «де Марешаль»

Ингредиенты:

400 г куриного филе

75 г шампиньонов

1 л растительного масла

пучок укропа

3 яйца

200 г сухарей из белого хлеба или панировочных сухарей

50 г сливочного масла

соль и перец по вкусу

Грибы очищаем и нарезаем мелко, обжариваем на сковороде в растительном масле. Зелень мелко шинкуем.

Яйца взбиваем венчиком. Сухари измельчаем.

Куриное филе разрезаем на тонкие пласты, каждый отбиваем, солим и перчим.

Смешиваем обжаренные грибы, зелень и размягченное сливочное масло. Выкладываем начинку на каждую полоску куриного филе в центр.

Сворачиваем в рулетик, скрепляем деревянной зубочисткой.

Каждый рулетик окунаем во взбитые яйца, обваливаем в сухарях, должен получиться достаточно толстый панировочный слой.

Масло вливаем во фритюрницу или кастрюлю с толстыми стенками, огонь умеренный или даже слабый. Как только оно

нагрелось, опускаем с помощью шумовки котлеты. Жарим каждую минут 10 до образования золотистой корочки. Вынимаем шумовкой на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

Не правда ли, чисто котлета по-киевски?

«Хлебни французския» и коврижки царские

Уникальный памятник русской исторической и географической науки середины XVIII века «Описание Санкт-Петербурга» был составлен «Императорской Академии наук при библиотеке помощником А. И. Богдановым». Это было первое подробнейшее описание новой российской столицы со всеми ее рыбными и мясными рядами, трактирами и кондитерскими. Давайте полистаем его страницы!

«Кабаки, или Питеиные Домы, прежде сего назывались “Кружалами”, на которых продается в мелкия чарки вино, водка, пиво, и мед для подлаго народу.

С первых лет здесь, при Царствующем Санктпетербурге, были устроены два знатные Питейные Домы, в которых продавалися разные казенные напитки разных вкусов, водки дорогия для продажи знатным людем; которые Домы были нарочето устроение, и к имеющимся в них продажи напиткам выбиралися из нарочитаго купечества в целовалники, а над ними главной бургомыстр учинен был из знатнаго купечества.

Первой Трактирной Дом, которой построен был в 1720-м году, на Троицкой Пристани, в котором содержалися напитки для приходу Его Величества в какой торжественной день.

Кофейной Дом, на той же Пристани, построен был для Его Величества в 1722-м году, и переменен оной Дом в Портовую Таможню.

Также при сем Городе были Трактирные Домы, которые содержали более из иноземное, по указу Камор-Коллегии; во оных Трактирах продавалися виноградныя вина, фразцуская вотка, и пиво, а притом и билиары содержались; и для продажи француской вотки и пива оные Трактирные Домы отменены, и билиары содержать запрещено, а повелено толко одно виноградное вино содержать, и кушанья.

…Вместо вышеписанных Трактирных Домов, позволено при Санктпетербурге, как российским купцам, так и иностранным, свободно торговать заморскими виноградными напитками, и таких питейных погребов имеется всех шестьдесят пять.

…Хлебни французския. Домы, которые имеются при знатных местах и улицах, в которых пекут для знатных людей француские белые крупичетые хлебы, булки, и крендели, и ситные; которые более приуготовляют все сие из иноземцов, а ныне начинают такие ж хлебы печи и русские. И сих хлебных домов множество при сем Городе находится.

…Вместо наших харчевень, иностранные люди для

иностранных же народов есть особливые Домы, в которых припасают разныя и деликатные кушанья для всех, не имущих собственнаго своего дому. И в те Домы иные сами ходят кушать, а другия в домы свои кушанья берут, и плату за оное дают определенную, то есть за каждое кушанье по одному рублю на месяц, за четыре рубли на месяц четыре кушанья ставят, а за шесть рублев шесть кушаньев ставят, а за десять рублев десять кушаньев, и так далее».

Думаете, деликатные кушанья – это сливки взбитые да безе всякие? А это просто мясо на вертеле. Чтобы мясо прожаривалось равномерно, при нем стоял специальный работник, а значит, стоимость блюда увеличивалась. Отсюда и деликатность!

В конце XVII века пришла мода на сырые овощи и салаты. Существует то ли байка, то ли правда, как приучали к салатам: засовывали в рот салатные листья, наливали туда же уксус.

Кстати, мода на роскошные десерты и сахарные скульптуры пришла в Россию еще при отце Петра Первого – Алексее Михайловиче. К рождению сына царь заказал десерт из коврижки сахарной в виде герба российского.

«По случаю рождения Петра Великого царю Алексею Михайловичу было подано на стол в числе других лакомств: коврижка сахарная большая – герб государства московского; вторая коврижка сахарная же коричная – голова большая расписана с цветом, весом два пуда двадцать фунтов. Орел, сахарный большой литой белый и другой орел, сахарный же, большой красный с державами, весу в них по полтора пуда, лебедь сахарный литой весом два пуда; утя сахарная литая весом двадцать фунтов. Затем шли еще сахарные попугай, голубь.

Но верхом кондитерского дела здесь были город Кремль сахарный с людьми конными и пешими, башня большая с орлом, башня средняя с орлом, город четвероугольный с пушками, две трубы сахарных».

Сахарная коврижка

Ингредиенты:

200 мл воды
50 мл растительного масла
50 г сливочного масла
щепотка соли
100 г муки
3–4 яйца
для сахарной посыпки:
5 ст. л. сахара
0,5 ч. л. корицы молотой

В кастрюлю наливаем воду, добавляем растительное и сливочное масло, отправляем на средний огонь. Как только жидкость закипит, добавляем соль. Постоянно помешивая, добавляем небольшими частями муку и замешиваем тесто. Как только замешали, снимаем с огня и даем остыть.

По одному миксером вмешиваем яйца в тесто. В зависимости от консистенции может понадобиться 3–4 яйца.

Массу выкладываем тонким слоем на смазанный растительным маслом противень.

Для посыпки смешиваем сахар и корицу.

Выпекаем при 180°С около 20 минут. Посыпаем сахаром, смешанным с корицей.

Давайте ненадолго вернемся ко временам Петра Первого.

Думаете, пирог с птицами из «Игры престолов» выдумал Джордж Мартин? Не тут-то было! Такие пироги были любимым развлечением на пирах петровских времен.

Для пира устанавливали длинные столы, застилали их на новый манер сначала полотном, затем скатертью. В моду как раз входили столовые приборы из серебра и полотняные салфетки.

«Весь императорский стол утопал в васильках, это было так оригинально и красиво», – писала жена английского посла.

Женщин сажали напротив мужчин, а посередине зала мог быть устроен отдельный стол для карликов.

Петр не любил есть в тишине, и, конечно, на пирах играла музыка. Тосты сопровождались звоном литавр, а то и оружейным залпом за окнами. Сигнал давал специальный человек с балкона.

И вот наступал конец обеда, когда гостей нужно было ошеломить. Тут-то и появлялся тот самый пирог «с сюрпризом». Из него появлялись живые птички, белочки и даже карлики. В истории есть описание пира, где из пирога вылез… целый оркестр! Хорошо, на царских пирах до такого не доходило.

Конечно, такие пироги никто не ел. После того как пирог испекли, от него оставляли лишь верх, внутри все вычищали и запихивали внутрь птичек и прочее зверье и не только зверье. Так что птички-то не пострадали, а вот есть пирог с птичьим пометом никому бы не захотелось. Видимо, обычай запихнуть девушку в торт на мальчишнике пришел как раз из тех времен!

А вот с вином все было весьма плохо, иностранцы жаловались на ужасный дух «хлебного вина», ибо самогон в те времена проходил только одну перегонку. Так что знать пила в Петербурге в XVII веке водку гданьскую (прошедшую несколько перегонок) или водку французскую (как назывался современный бренди).

Вино поступало из Германии, «рейнское», к царскому столу

поставлялись вина португальские и испанские, но самым дорогим вином, по цене раза в три превосходившим все прочие, было токайское. В те времена бытовало правило – лучше пить крепкое, а не горячее, считалось, что горячие напитки (чай, кофе) возбуждают в человеке южный темперамент.

Моченые яблоки, квашеная капуста, кислые рейнские вина – несмотря на свою барочную красоту, кухня тех времен тем не менее отдавала кислотой!

А еще устрицами. Чем пахнут устрицы? Морем и ветром. И вот как раз устрицы потреблялись в невероятных количествах.

Не знаю, ел ли их сам Петр, с аллергией на рыбу (соленую сельдь он, говорят, точно ел). Но придворные – другое дело. Может, и с лимончиком, эти цитрусовые были в почете.

В письме от 29 августа 1694 года Апраксину Петр требовал закупить лимоны и подробно инструктировал:

«Как поехал, за суетою, забыл, ныне прошу исправить некия нужды, а имянно: Есть ли лимонов свежих будет много, половину осолить, а другую натереть на сахар, искрошивши, всыпать в бутылки, а нутр изрезать и пересыпать сахаром… А мало будет, все сделать в лимонад».

Существует множество рецептов соленых лимонов, от английской кухни до марокканской и ливанской, с различными приправами и специями. Я сама их люблю в ближневосточной кухне. Но в те времена солили лимоны очень просто, а адаптированный вариант вполне можно применить и сегодня.

Соленые лимоны на скорую руку

Ингредиенты:

лимоны (желательно узбекские, более сладкие, оранжевые)

крупная морская соль по 2 ч. л.

на 1 лимон

перец горошком

По желанию можно добавлять тимьян, розмарин, корицу, фенхель, кориандр – все по собственному вкусу.

Лимоны моем очень тщательно, желательно губкой. Высушиваем на бумажном полотенце. Разрезаем на дольки, примерно 6–8 долек.

На донышко банки насыпаем немного соли, выкладываем слой лимонных долек, снова соль, снова лимоны. Травы и прочие приправы укладываем между слоями, если без них, просто бросаем между слоями горошки перца. (Хотя свежий тимьян очень к месту.)

Каждый слой лимонов укладываем с нажимом, чтобы

выделялся сок. Сок должен покрыть дольки полностью.

Закрываем банку и оставляем при комнатной температуре. Через три дня убираем банку в прохладное место, можно хранить ее пару недель. Есть лимоны уже можно, но лучше подождать еще с недельку, чтобы лимоны стали нежными. Это рецепт не для заготовки, а для использования в течение нескольких недель. Как приправа к мясу они хороши с натуральным йогуртом или сами по себе.

При раскопках в Первом кадетском корпусе археологи обнаружили огромное количество раковин устриц. Одни историки утверждают, что до конца XIX века это была пища бедняков, другие – что в петровские времена это был деликатес для богатых слоев общества, весьма редкий. Теофиль Готье в своем «Путешествии в Россию» написал:

«Большой редкостью в Санкт-Петербурге считаются свежие устрицы. Их привозят издалека; летом они портятся от жары, зимой замерзают, поэтому иногда за них платят по рублю за штуку. К тому же устрицы, купленные по такой дорогой цене, редко бывают хорошими. Я слышал, что один ловкий мужик каким-то образом очень разбогател и благодаря бочонку со свежими устрицами, доставленному его хозяину в момент, когда их невозможно было нигде сыскать, получил свободу, за которую он безрезультатно предлагал огромные суммы денег – говорят, сто и пятьсот тысяч рублей. Я не гарантирую правдивости этой басенки, но она, по крайней мере, доказывает, даже если это и выдумка, что в некоторые периоды года устрицы – редкость в Санкт-Петербурге».

Лишь по воспоминаниям современников мы сегодня можем предполагать, как же было на самом деле, да и те разнятся. А раковины устричные, найденные при раскопках, попали на выставку в Петропавловской крепости.

Кстати, поставляли устриц из Дании, Швеции часто солеными, потому что свежие могли не пережить дорогу.

Так что не всегда устриц едят живыми (не обращая внимание на их писк!). Их можно и запечь.

Запеченные устрицы

Ингредиенты:

10 устриц

1 ст. л. тертого твердого сыра

1 ст. л. мягкого сливочного масла

немного соли по вкусу

по желанию – немного мелко нарезанного чеснока и зелени

петрушки

Раковину вскрываем, оставляем устрицу на более глубокой створке. Выкладываем на каждую по кусочку масла, если есть желание – то чеснок и петрушку, чуть подсаливаем и запекаем 5–6 минут в духовке, разогретой до 180°С. Края устрицы должны чуть-чуть закрутиться.

Вскрывают их так: поворачивают плоской частью вверх, держа строго горизонтально. Лучше использовать специальный устричный нож, но можно вскрыть обычным с коротким лезвием. Его конец вставляем в выемку между створками и поворачиваем, как ключ в замке. Затем продвигаем нож внутрь, отделяя моллюска от верхней створки, проходим вдоль края и поворотом лезвия раскрываем раковину. Делать это надо осторожно, чтобы осколки не попали внутрь. Говорят, можно чуть-чуть погреть раковину на гриле или сковороде, тогда она откроется легче.

26 ноября 1718 года Петр I издал приказ, в котором говорилось:

«Ассамблеи слово французское, которое на русском языке одним словом выразить невозможно, но обстоятельно сказать: вольное, в каком доме собрание или съезд; делается не для только забавы, но для дела, ибо тут можно друг друга видеть и о всякой нужде переговорить, также слышать, что где делается».

Всего было проведено 63 ассамблеи, главным образом во дворце Меншикова, во дворцах тайного советника П. А. Толстого, адмирала Ф. М. Апраксина и дипломата П. П. Шафирова. В Петербурге было не так много дворцов, и зачастую владельцы были вынуждены организовывать ассамблеи у себя дома за свой счет несколько раз.

Ассамблеи начинались в пять часов вечера. В шесть приезжала царская семья, а к десяти ассамблея заканчивалась, и гости расходились по домам.

За год до указа «Об ассамблеях» вышла книга «Юности честное зерцало», сборник правил этикета. Ее составили из перевода иностранных изданий, адаптировав к российским нуждам. Книга предназначалась для обучения юношей и девушек дворянского происхождения новому светскому этикету и правилам поведения в обществе, церкви, на балах, а также обращению с дамами. Отдельная глава посвящалась поведению девушек благородного происхождения.

Подробному описанию поведения участников торжества был посвящен указ «О достоинстве гостевом, на ассамблеях быть имеющем». В нем говорилось, как стоит одеваться, флиртовать с дамами, петь и танцевать. Так, к примеру, было написано, что

каждый участник мужского пола должен был прийти на праздник помытым и побритым, «дабы нежностям дамским щетиною мерзкой урон не нанести».

Новичку ассамблей советовали «не взирать на дамские прелести с открытой жадностью». Взгляды нужно «бросать исподтишка», такое внимание не только не оскорбит даму, но будет ей приятно.

«Помни, сердце дамское вельми на музыку податливо, используй сие, и обласкан будешь непременно».

В плане употребления напитков и еды гостям давалась полная воля: «Зелье же пить вволю, понеже ноги держат. Буде откажут – пить сидя».

Если же гости слишком увлекались алкогольными напитками, то и на этот случай был соответствующий пункт: «Упитых складывать бережно, дабы не повредить и не мешать танцам».

При Петре I в Петербурге открылись аустерии – ресторации, питейные дома, на современном языке – клуб для иноземцев и русской знати.

Аустерии устроили на западный манер по приказу царя после его ознакомления с европейским бытом. Продавцы подавали алкогольные напитки отечественного и заграничного производства.

Первые аустерии открылись в Петербурге на Петербургской стороне: одна именовалась Царской (1703), так как и сам Петр заходил туда иногда после обедни, другая была на Миллионной улице.

По примеру Петербурга такие заведения появились в Москве и Архангельске.

Создавая эти заведения и поощряя в них собрания, Петр считал их средством сближения сословий, до того делившихся на людей родословных и не родословных.

«Все, кто прочитал “Монте-Кристо”, помнят об обеде, когда за столом у бывшего узника замка Иф, как бы творящего чудеса при помощи золотой волшебной палочки, подают волжскую стерлядь. Вне России, даже на самых изысканных столах, это неизвестный гастрономический феномен. И надо сказать, стерлядь заслуживает своей репутации: это отменная рыба с белым и нежным, может быть, немного жирным мясом, по вкусу напоминающая нечто среднее между корюшкой и миногой. Стерлядь может быть большого размера, но рыбы среднего размера – самые лучшие. Отнюдь не презирая кухни, я все-таки не Гримо де ла Рейньер и не Брийа-Саварен, чтобы в лирических

тонах говорить о стерляди. Но во Франции я жалею об этой утрате, ибо блюдо из стерляди достойно самых тонких гурманов. Один кусочек волжской стерлядки на изящной вилочке стоит путешествия», – это снова Теофиль Готье.

Уха из стерляди в шампанском

Ингредиенты:

1 кг ершей, окуней и сига (или 1 курица)
1 кг стерляди
100 г паюсной икры или 2–3 яичных белка
1 средняя луковица
0,5 лимона
0,5 бутылки шампанского (брют, конечно)
пара веточек укропа
пучок молодого зеленого лука
1 лавровый лист
3–4 горошка черного перца
100 г белых кореньев (петрушки, сельдерея, репы, пастернака, которые добавляются в бульон для более яркого вкуса)

В течение двух часов варим под крышкой мелкую рыбу или молодую курицу с белыми кореньями, пряностями и солью. Процеживаем бульон через сито, хорошенько просушиваем бумажными полотенцами тщательно промытую стерлядь.

Процеженный бульон доводим до кипения, вкладываем стерлядь, как только закипит и стерлядь всплывет, убавляем огонь до слабого и варим 15 минут.

Теперь выкладываем кусочки в порционные тарелки, посыпаем нарезанным укропом и вливаем процеженный бульон.

Доводим шампанское до кипения (осторожно, пены будет много!) и вливаем понемногу в каждую тарелку. Посыпаем мелко нашинкованным зеленым луком.

Стерлядь по-царски

Ингредиенты:

2 кг стерляди
200 мл белого сухого вина
2 ч. л. соли
1 апельсин
веточка розмарина и веточка тимьяна
перец горошком по вкусу
2 ч. л. растительного масла без запаха

Тушку стерляди весом 2 кг очищаем от острых частей, удаляем глаза и жабры, вырезаем идущую вдоль хребта жилу-визигу (классическая начинка русских пирогов!).

Потрошим и промываем в проточной воде.

Смешиваем сок 1 апельсина, вино, соль, масло, перцы, добавляем зелень тимьяна и розмарина. Обмазываем маринадом рыбу и даем постоять часа два.

Разогреваем духовку до 180°С. Выстилаем противень пергаментом, выкладываем стерлядь, в брюшко закладываем веточки тимьяна и розмарина. Смазываем сверху растительным маслом и готовим примерно 20 минут.

Выкладываем на блюдо, украшенное листьями салата, овощами, ягодами (брусника, клюква).

Я стерлядь очень люблю, но жареной и запеченной ее не понимаю. Готовлю просто. Голову и хвост отрезаю и откладываю на уху (с судаком и форелью).

Очищенную от острых пластинок стерлядь нарезаю порционными кусочками, чуть-чуть обжариваю на сливочном масле с обеих сторон, вливаю белое вино, чтобы покрыть до середины, посыпаю семенами укропа и сухими травками, добавляю горошки перца и лавровый листик.

Вино быстро выкипает, и добавляю чуть-чуть воды. Тушится рыба не более 15 минут. На мой вкус получается идеально. Подаю, полив оставшимся бульоном.

Петербургские десерты

Несколько десертов, известных не только в России, но и во всем мире, связаны с Петербургом. Они стали примером того, как кухня Европы пришла в Петербург, приобрела русские черты и превратилась в кухню российскую.

Откуда взялось название «шарлотка», никто теперь не знает. Одни связывают его со знаменитым поваром Мари-Антуаном Каремом, назвавшим десерт в честь королевы Шарлотты Мекленбург-Стрельницкой, супруги английского короля Георга III. Другие – с Шарлоттой Прусской, будущей императрицей Александрой Федоровной.

Один из вариантов десерта «шарлотт» во Франции в XIX веке назвали «русским». А в российском варианте шарлотка, изначально сложный десерт с кремом, стала просто бисквитом с яблоками.

Зарождение русской кухни в последнее время принято связывать с именем Игнатия Радецкого, служившего метрдотелем в семье герцога Максимилиана Лейхтенбергского и Великой княгини Марии Николаевны, дочери императора Николая I. Радецкий написал первый трехтомник рецептов русской кухни «Альманах гастрономов», по которому вскоре стал готовить весь Петербург.

О самом Радецком известно мало. Одно время он был поваром Дворянского собрания, и слава о его умении шла по всему Петербургу. А вот как выглядел кулинар – практически неизвестно, кроме описания, данного И. А. Гончаровым: толстый и рябой. Хорошего повара должно быть много, не правда ли?

Известно также, что Радецкого задевало, когда его путали с однофамильцем, австрийским фельдмаршалом, в честь которого был написан знаменитый «Марш Радецкого». Популярные шутки «ужин нам подавал сегодня сам маршал» его раздражали. В письме Льховскому в 1857 году Гончаров написал:

«А знаете ли, кто этот рябой толстяк, что сел со мною? Он назвал себя Радецким, служащим у Паскевича: мы долго ломали себе голову, как это один фельдмаршал, который живет не здесь, а в Италии, угораздился служить у другого фельдмаршала, который вовсе уж нигде не живет? А дело оказалось просто: он точно Радецкий и точно служит у Паскевич, у вдовы героя, и притом метрдотелем. И вот он-то думал занять меня, затрагивая разговор о торговле, о политике и вдруг, о ужас, о литературе. Он очень смышлен и читал кое-что, между прочим, сочинил книгу

“Альманах гастронома”, которую цензуровал Елагин и чуть ли не там нашел много “вольного духа”».

До Радецкого рецепты переводились с французского, и его книга произвела фурор. Автор постарался соединить в себе несколько культур, в первую очередь русскую и французскую, для создания идеальной гастрономии. Он впервые придумал кулинарную книгу, рассчитанную на людей разного достатка, заранее просчитал, сколько продуктов понадобится, и даже рассчитал примерную стоимость предполагаемого обеда. И каждый мог сразу определиться, по карману ли ему предлагаемый обед. А так как цены на продукты на рынках Петербурга были разными, «Альманахом» Радецкого можно было пользоваться еще и как рыночным «путеводителем».

В его труде было все: супы, каши для детей и взрослых (гречневая каша с пармезаном – звучит?), блюда из дичи, десерты, пунши для кавалеров и дам, соленья-варенья на зиму.

Радецкий считал кухню неотъемлемой частью культуры – и в предисловии говорил, что изящество в яствах и напитках появляется у всех народов вместе с образованностью и просвещением.

Позже он выпустил еще несколько книг: «Хозяйка, или Полнейшее руководство к сокращению домашних расходов, с указанием стоимости каждого блюда» и «Санкт-петербургская кухня».

Кстати, его «Альманах» можно купить и сегодня, вот только написан он с ятями языком XIX века.

Кстати, в 2023 году в Петербурге прошел конкурс шеф-поваров на приготовление блюд по рецептам Радецкого. Интересно, что блюда доставались финалистам конкурса по жребию, рецепт нельзя было выбрать самому. Холодное из ершовых филеев с раковыми шейками – звучит? Я бы попробовала! Или паштет из фазана горячий с трюфелями, а то и котлеты телячьи в папильотах.

Телячьи котлеты в папильотах

Попробуем позаимствовать рецепт телячьих котлет в папильотах у Радецкого?

«Распустить чухонское масло в кастрюле, положить котлеты, посыпать солью и перцем и жарить, чтобы котлеты почти изжарились.

Потом выложить котлеты на блюдо, полить маслом из кастрюли, посыпать изжаренными в другой кастрюле петрушкою, пореем, луком.

Когда котлеты остынут, нарезать чистой бумаги такими

кусками, чтобы можно было завернуть котлеты. Намочить бумагу в прованском масле, обсыпать каждую котлету жареными кухонными душистыми травами, обложить с обеих сторон тоненькими ломтиками свиного сала.

Свернуть бумагу таким образом, чтобы котлета лежала в ней как можно плотнее, и чтобы сок не вытекал из бумаги, и прикрепить бумагу ниткою к кости. За 15 минут до подачи на стол уложить котлеты в сотейники и поставить на самый слабый огонь. Потом снять нитки и подавать котлеты на стол в бумаге. В соуснике подают густой бульон с искрошенными лимоном и каперсами».

По-моему, здесь все понятно, телятина на кости и весьма несложное приготовление, даже точные ингредиенты не нужны. Кроме одного вопроса – а что такое чухонское масло?

Так вот, это название высокосортного сливочного масла, которое обычно приготавливается не из цельных сливок, а из сквашенных. Отличается приятным кисловатым привкусом. На Руси называли чухонским, кухонным или сметанным кислосливочным маслом. Попробуем на обычном?

Среди рецептов есть десерты, объединившие российскую и международную кухню. Например, желе «Яралаш».

Желе «Яралаш»

А ведь точно ералаш получается!

«Приготовить фруктовое желе, несколько разноцветных сортов, например апельсиновое, барбарисовое (барбарисовое желе, мамма мия!), ананасное, вишневое, из анжелики (сорт сливы, похожий на абрикос) и лимонное.

Когда проба окажется достаточно крепка, вылить в желейные формы каждое особо и застудить, а желе лимонное держать в холодном месте полузастывшим.

За полтора часа до отпуска поставить форму для желе на лед, а застывшее желе вынуть из формы, выложить в тарелку и нарезать правильно ломтиками.

Когда будет готово, влить в приготовленную на льду форму лимонное желе и выложить в оную фруктовое желе безо всякого порядка. Потом залить лимонным желе и снова выложить ломтики, и так пока форма не заполнится».

В книге Игнатия Радецкого есть рецепт «Пети пате а ля Наполеонъ» – это пирог из слоеного теста с начинкой из рябчиков с трюфелем.

В «Кулинарных тетрадях семьи Бекетовых – Блока»

упоминается пирожное «наполеоновское», в нем используется не слоеное, а песочное тесто и пирожное напоминает сегодняшнее миндальное.

Но в меню ресторанов был французский предшественник «Наполеона» – мильфей (*фр*. mille-feuilles – «тысяча листов»). Это пирожное из слоеного теста с кремом, но, в отличие от «Наполеона», тесто кремом не пропитывается и остается хрустящим. Первое упоминание относится к 1651 году – в книге Cuisinier françois. Мари-Антуан Карем настаивал на том, чтобы тесто для мильфея состояло из… 729 слоев!

Говорят, что превращение мильфея в «Наполеон» случилось в 1912 году во время празднования столетия победы над Бонапартом. Есть и другая версия: это искажение французского слова napolitain («неаполитанский»), так называли один из итальянских вариантов мильфея.

Мильфей классический по-домашнему

С ним придется повозиться, готовить настоящий мильфей долго и непросто.

Ингредиенты:

Для теста:

250 г муки
115 г холодной воды
2 г соли
10 г 6 % уксуса
30 г растопленного сливочного масла
150 г сливочного масла для прослойки

Для крема:

250 г молока
60 г желтков
60 г сахара
60 г ванильного сахара
25 г кукурузного крахмала
35 г сливочного масла

Высыпаем муку на рабочую поверхность, в центре делаем углубление. Выкладываем в углубление все остальные продукты для теста.

Масло для прослойки отправляем охлаждаться в холодильнике.

Замешиваем однородное тесто, заворачиваем в пищевую пленку или в пакет и убираем в холодильник на час.

Масло для прослойки раскатываем между двумя листами пергамента в квадрат со стороной около 10 см. Если масло слишком сильно охладилось, можно с силой придавить его

разделочной доской, а потом уже раскатывать. Раскатали – убираем в холодильник.

Холодное тесто раскатываем в пласт примерно 35 на 35 см. В середине тесто должно быть более толстым, чем по краям.

В центр теста по диагонали выкладываем холодное сливочное масло. Накрываем масло свободными краями теста, образуя конверт. Переворачиваем тесто швом вниз.

Осторожно раскатываем тесто движениями от себя, главное – не порвать его.

Теперь сворачиваем тесто втрое: заворачиваем наверх нижнюю треть теста и накрываем верхней третью. Переворачиваем и убираем в холодильник на час.

После охлаждения снова раскатываем и сворачиваем и снова отправляем в холодильник. Повторяем еще два раза.

Наконец холодное тесто раскатываем на пергаменте в пласт толщиной 2–3 мм. Накрываем сверху пергаментом и ставим сверху груз (противень), чтобы тесто не поднималось и оставалось хрустящим.

Выпекаем в духовке, разогретой до 180˚С, примерно 15 минут до легкого золотистого цвета.

Теперь снимаем с теста груз и обильно посыпаем пласт сахарной пудрой, чтобы образовалась карамельная корочка. Ставим в духовку еще на 10 минут.

Тесто станет золотистым.

Полностью остывшее тесто делим на слои по вашему вкусу. Сколько получится – пять, семь, десять слоев, – зависит от вас.

Готовим крем. Молоко выливаем в сотейник с толстым дном и доводим до кипения, но не кипятим.

Желтки с сахаром взбиваем до пышности. Добавляем крахмал и все осторожно перемешиваем.

Тонкой струйкой добавляем половину горячего молока, постоянно помешивая.

Выливаем в кастрюльку, варим на среднем огне до загустения, постоянно перемешивая. Выключаем огонь, добавляем сливочное масло, перемешиваем до однородности.

Остужаем, убираем в холодильник на ночь.

Утром с помощью кондитерского мешочка или просто ложечкой выкладываем крем на слой теста, накрываем новым слоем теста, снова выкладываем крем, и так пока не закончатся слои теста.

Теперь главное – съесть его быстро, не давая настояться и пропитаться кремом, иначе потеряется главное – сочетание хрустящего коржа с нежным кремом. Поэтому «собираем» мильфей, перед тем как будем его есть, иначе коржи пропитаются

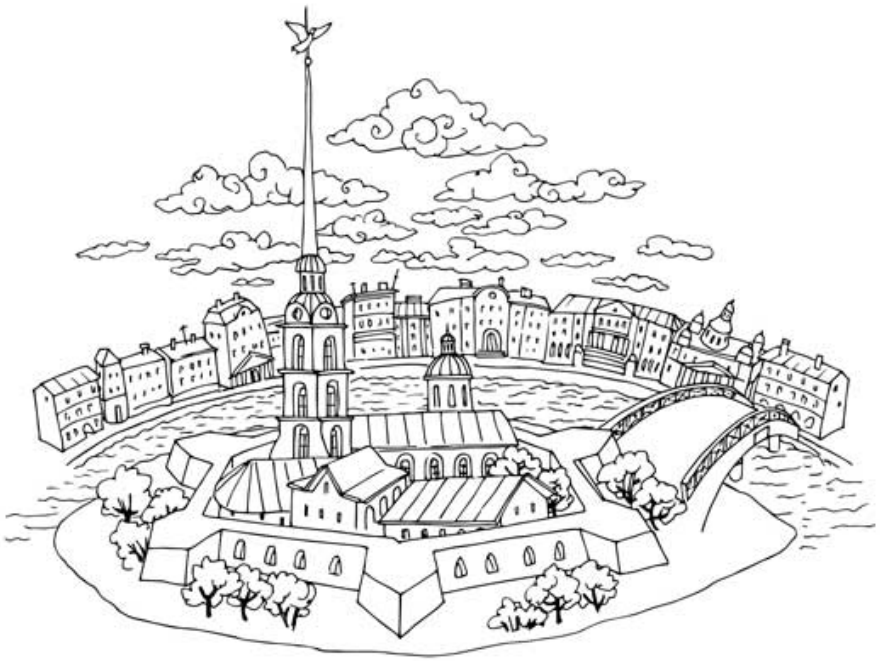
и обмякнут.

Украшают мильфей по-разному. И кремом, создавая узоры, и традиционно – свежими ягодами, особенно малиной и клубникой с добавлением ягод другого цвета – ежевики, голубики. Создают целые ягодные композиции, украшая мятой. Можно влить на верх мильфея сироп или выложить варенье.

Ничто не исчезает навечно. И однажды порыв ветра с залива взметнет ваши волосы, прохладными брызгами освежит разгоряченные щеки. И вы почувствуете тонкий, чуть кисловатый аромат рейнского вина, унесенный ветром лет триста назад, летавший где-то между облаками и Невой и случайно вернувшийся на берег с шаловливым порывом ветра.

Аромат старого Петербурга, чудом ворвавшийся в сегодняшний день…

Глава 3. Прогулки по Петроградской стороне



Многие жители Петербурга, проведшие детство в другом климате, подвержены странному влиянию здешнего неба. Какое-то печальное равнодушие, подобное тому, с каким наше северное солнце отворачивается от неблагодарной здешней земли, закрадывается в душу, приводит в оцепенение все жизненные органы. В эту минуту сердце не способно к энтузиазму, ум к размышлению.

М. Лермонтов. «Герой нашего времени»

Как любой другой город, Петербург и приехавший издалека человек либо совпадут, либо нет. Просто здесь это чувствуется особенно остро. Знаю людей, приехавших сюда и больше не представляющих свою жизнь где-то еще, какими бы благами их в это «где-то» ни заманивали. И знаю другие примеры: людей, чахнущих здоровьем, все глубже впадающих в депрессию, и рады бы бежать, да нет ни сил, ни энергии, она потеряна в дождях и темных ночах, а еще хуже им в ночи белые. Здесь я их понимаю, с белыми ночами и я никак не совпадаю.

А вообще все зависит, наверное, от времени и места, но в первую очередь от самого человека, ведь куда бы мы ни поехали, на короткое время или надолго, мы остаемся собой, как говорят – мы везде берем себя.

Смогла бы я жить в Петербурге? Не знаю и даже не уверена в положительном ответе. Но магия этого города уже зацепила меня, и не отпускает, и заставляет возвращаться вновь и вновь, и уже недели мало, а вернувшись домой, тут же планируешь новую поездку. Уж казалось бы, как прекрасно прошел жаркий петербургский май, но близится осень, и рука сама тянется купить билет. Потому что Санкт-Петербург – один из тех городов, что в каждый приезд открывают новые уголки в, казалось бы, знакомых местах.

Петербуржцы очень любят Петроградскую сторону. А вот у меня с ней совершенно отношения не складываются. По-всякому пыталась, многое нравится, восхищаюсь ее зданиями, узнаю в

разных уголках немного Вену и немного Мадрид, чуть-чуть Прагу и много – Барселону. Дом герцога Лейхтенбергского, например, часто сравнивают с работами Гауди в Барселоне, и общее действительно есть: плавность линий, изящество, причудливый декор. Главное украшение дома – гигантское мозаичное панно с пейзажами России (ул. Большая Зеленина, 28).

Но так случилось, что с Петроградкой я общего языка не нашла. И только со временем поняла почему. Правда, за исключением одного места, самого что ни на есть банально-туристического на первый взгляд, – Петропавловской крепости. Особенно до реконструкции ее стен, когда бредешь по песку, набегают на берег волны, за спиной – стены крепости. Поднимаешь глаза – перед тобой великолепные виды. Но и внутри в крепости мне комфортно, и виды на нее со Стрелки Васильевского острова люблю, в общем – Заячий остров со всех сторон и внутри одно из любимых мест.

К зайцам на остров Петра и Павла

Петр I выбрал Заячий остров для строительства оборонительной крепости, и 27 мая 1703 года был заложен первый камень в основу сооружения, которое первое время называли Санкт-Питербурх.

Заячий остров – у стен крепости

Мост на Заячий остров

Шли годы, крепость разрасталась, через некоторое время ее переименовали в Петропавловскую в честь собора, построенного на ее территории.

Она совсем не похожа на старинные русские крепости – кремли. Проект задумал сам Петр I, а необычная планировка, напоминающая звезду, должна была обеспечить достаточно места для пушек.

Лучи крепости-звезды называли бастионами, а стены, соединяющие бастионы, – куртинами, в них помещались казематы для ядер и пороха, там же при осаде должен был отсиживаться гарнизон.

Следить за строительством бастионов Петр I назначил своих друзей, поэтому пять бастионов Петропавловской крепости названы в их честь – Трубецкой, Нарышкин, Меншиков, Головкин, Зотов. За шестым бастионом Петр присматривал сам, и его именовали Государевым. К осени 1703 года бастионы оснастили пушками, всего их насчитывалось более 120.

На территории крепости строили жилые дома, склады для хранения продовольствия, цейхгаузы – помещения для хранения обмундирования, снаряжения, вооружения и прочего необходимого для жизни в ее стенах. К апрелю 1704 года строительство Петропавловской крепости было завершено.

Уже через год на крепость напали шведы, но наступление успешно отбили. Дополнительно построили земляное укрепление

– Кронверк. В XIX веке здесь появился каменный Арсенал, где хранилось вооружение, знамена, ордена, медали, штандарты, трофеи. Сегодня это Артиллерийский музей. А сама крепость превратилась в городок-музей, где дня не хватит, чтобы посетить все выставки и интересные места.

Петропавловский собор, строительство которого началось в 1712 году на месте одноименной деревянной церкви 1703 года, долгое время был самым высоким зданием России. Высота колокольни, с которой начали строительство, составляла 122,5 метра.

Легенда уверяет, что шпиль колокольни Петр I распорядился возвести над тем местом, где был похоронен царевич Алексей, «дабы крамола никогда не восстала из земли и не распространилась по Руси», ведь царевича Алексея, сына Петра I, обвиняли в государственной измене.

Петропавловский собор отличается от традиционных русских храмов: это вытянутое в плане здание с очень сдержанными фасадами, которые оформляют плоские колонны – пилястры и наличники с херувимами. Это первый российский храм, построенный в тенденциях западноевропейской архитектуры.

Здесь, в соборе, освященном в честь апостолов Петра и Павла, они и покоятся – Петр и Павел, императоры Российские.

Еще до основания Петербурга вокруг Заячьего острова ходило множество легенд. Говорили, что Петропавловский собор построен на небольшом возвышении примерно посередине острова, где в древности находилось языческое святилище.

Есть легенда, что святилище это основано на месте падения «небесного камня». Связывают ее с падением метеорита, описанным в 1595 году математиком и физиком Иоанном Латоцином. Он вычислил примерное место его падения на востоке Европы, в дельте реки Невы. Латоцин обладал якобы даром предвидения (а может, расчеты сделал?), предсказал появление в 1700 году молодого принца Петра, который победит в войне за Балтийское побережье. При постройке еще первого, деревянного, храма якобы обнаружилось, что земля в этом месте теплее, чем в других местах.

В советское время (казалось бы!) легенд появилось еще больше. И про обнаружение после артобстрела блестящего черного камня, вскоре исчезнувшего, и про сокровища ордена тамплиеров, зарытые под крепостью, и о чудесной защите этого места. В 1706 году во время пожара в деревянной тогда еще крепости огонь безо всякой причины остановился, не достигнув

пороховых складов. В противном случае от крепости ничего бы не осталось. В 1925 году власти Ленинграда приняли решение полностью снести крепость и устроить на ее месте стадион. Опять же по непонятным причинам принятое решение не было выполнено.

Во время блокады Ленинграда гарнизон крепости обращал внимание на странное поведение и изменение траекторий снарядов при артобстрелах. Снаряды не попадали в здание Петропавловского собора, а если летели прямо в него, то внезапно меняли траекторию и взрывались рядом. В 1942 году диверсантам удалось проникнуть в крепость и заминировать ее, но взрыва не произошло: из всех взрывных устройств магическим образом исчезли часовые механизмы.

А сколько легенд о неожиданных смертях тех, кто пытался раскрыть тайны крепости… Некоторые кажутся абсолютно бредовыми, но без них история превращается в сухие факты. Правда, в Петербурге даже факты кажутся интересными и «живыми».

Петропавловская крепость в летний день

Петропавловская крепость располагается на Заячьем острове, который, как утверждается, был населен огромным количеством ушастых зверьков. По легенде, один из спасавшихся от наводнения зайцев прыгнул на сапог Петру I, выходившему в тот момент из лодки. В память об этом легендарном событии у Иоанновского моста, который соединяет крепость с

Петроградской стороной, установлен памятник зайцу.

Металлический заяц в натуральную величину восседает на столбе-ледорезе перед опорой моста. Статуя была установлена к 300-летию Петербурга, после чего стала туристической достопримечательностью и своеобразным аттракционом. Посетители Петропавловской крепости кидают монетки на счастье так, чтобы монетка осталась лежать рядом с зайцем. Получается не у всех!

И хотя официальная версия названия острова уверяет, что все дело в неправильном переводе, финское название Иенисаари означает «остров Ивана Купалы», а совсем не «Заячий», эти милые звери прописались тут на постоянное жительство.

– Ой, а мы зайцев не нашли! – не раз слышала от знакомых.

Так где же искать зайцев?

Первый заяц ждет нас на свае под мостом, ведущим в крепость. Его зовут Арсений (созвучно с финским названием острова). Именно ему принято бросать монетки.

У Комендантского дома – целая толпа зайцев. Четверо ушастых помогают пятому собрату выбраться из воды. Их трудно не заметить.

Здесь же (у двери в сувенирный магазин) стоит огромный заяц на бревне. Видимо, памятник тому самому, спасавшемуся от наводнения.

На газонах можно увидеть проволочных зайцев, наполненных камнями.

У детского центра еще один заяц на бревне.

У Инженерного дома сидит на скамейке заяц в костюме петровских времен.

Периодически появляются и временные зайцы, а зайцы на бревнах, говорят, кочуют – меняют местоположение. Тем интереснее устроить заячий квест! На территории крепости официально 12 зайцев.

Несколько любопытных фактов о Петропавловской крепости

• ***Петропавловская крепость*** *долгое время была главной политической тюрьмой, здесь содержали самых опасных государственных преступников. Одним из первых узников тюрьмы-крепости стал царевич Алексей, сын Петра Первого.*

В тюрьме Трубецкого бастиона Петропавловской крепости побывали многие известные люди: Федор Достоевский и Николай Чернышевский, брат Ленина Александр Ульянов. Здесь же содержались декабристы – Рылеев, Пестель, Муравьев-Апостол, Бестужев-Рюмин и Каховский. После революции в крепость попала

фрейлина императрицы Анна Вырубова, а также великие князья Николай Михайлович, Георгий Михайлович, Дмитрий Константинович и Павел Александрович, которых в январе 1919 года расстреляли на территории крепости.

• Крепость стала музеем еще в середине 1920-х годов. Тем не менее на ее территории продолжали работать два важных объекта: Газодинамическая лаборатория и Монетный двор. Санкт-Петербургский монетный двор находится здесь и сегодня. Он основан по указу Петра I в 1724 году. Один из самых крупных монетных дворов мира чеканит монеты, медали и ордена. Посетителей на предприятие не пускают, зато в крепости открыт фирменный магазин Монетного двора, любимый коллекционерами.

• На территории Петропавловской крепости есть Музей космонавтики и ракетной техники. Он располагается в помещении, которое в 20–30-е годы прошлого века занимала секретная газодинамическая лаборатория. В ней занимались созданием военных ракетных систем, включая ракеты для «Катюш», и закладывались основы для развития отечественной космонавтики.

• В 1991 году на территории Петропавловской крепости установили памятник Петру I работы Михаила Шемякина. Странный памятник – массивное тело увенчано небольшой, но точно воспроизведенной головой Петра I. Для ее изготовления скульптор использовал маску, слепок для которой был снят с лица императора.

*• **Петропавловский собор** – не единственное место, где в крепости имеются захоронения знатных особ. Рядом с ним расположена Великокняжеская усыпальница, где упокоились некоронованные особы российского императорского дома.*

Выстрел крепостной пушки многих заставляет подпрыгнуть на месте от неожиданности.

Одна из немногих сохранившихся «полуденных пушек» так оповещает горожан о наступлении полудня. Традиция введена в 1819 году командующим Черноморским флотом адмиралом Грейгом, по его приказу ежедневный полуденный выстрел из пушки впервые стал производиться в Севастополе и Николаеве. В Петербург традиция палить из пушки в полдень пришла в 1865 году. Тогда пушка располагалась на территории Адмиралтейства. В Петропавловскую крепость орудие переехало в 1872 году.

С Нарышкина бастиона пушка начала стрелять в сентябре 1873 года. Традиция прервалась в 1934 году и была возобновлена в 1957 году в честь празднования 250-летия города, когда на Нарышкином бастионе установили два орудия, участвовавших в обороне Ленинграда. В 2002 году пушки были заменены новыми.

Интересный факт: стреляет только одно орудие, но заражаются для выстрела оба – на случай осечки основной пушки.

Известны несколько случаев, когда орудия Петропавловской крепости стреляли в другое время: в 1987 году сигнальные орудия дали салют из 21 залпа в честь крейсера «Аврора», который шел мимо Петропавловской крепости по Неве после ремонта, возвращаясь к месту своей вечной стоянки. В марте 1988 года пушка выстрелила в 14.20 по московскому времени. Это не было ошибкой. Так Петропавловская крепость от имени Северной столицы салютовала новорожденному пятимиллионному жителю города. Кроме того, крепостные пушки салютовали останкам императорской семьи, прибывшим в крепость для захоронения в 1998 году, а в новогоднюю ночь 2001 года был дан залп сразу из двух орудий.

В 2000 году появилась новая традиция – полуденный выстрел в Петропавловской крепости поручают сделать почетному гостю города. Одним из первых удостоенных этой чести был британский тогда еще принц Чарльз.

Еще в 20-е годы прошлого века Невский проспект был застелен деревянными «торцовыми» шестигранными колобашками. Конец такому мощению пришел после наводнения 1924 года. В крепости можно увидеть, как это выглядело, в музее истории Петропавловской крепости воспроизведен кусочек этой мостовой.

Прогулка по Петроградской стороне

Без мистики и здесь не обошлось, Петроградку называют петербургским лабиринтом и приписывают ей некоторые мистические свойства.

Вот, например, парные или похожие именами улицы, превратившие эту часть города в настоящий лабиринт.

Петроградская сторона тесно связана с историей города. Здесь расположены:

***Троицкая площадь**, где построили первую церковь Петербурга;*

***ботанический сад**, созданный Петром для выращивания лекарственных растений на нужды армии;*

***крейсер «Аврора»**, символ революции 1917 года;*

***Ленинградский зоопарк**, обитатели которого смогли пережить блокаду;*

***Соборная мечеть** – одна из крупнейших в Европе.*

Но главное – великолепные здания, бывшие доходные дома и особняки, составляющие ее архитектурный облик.

Поди разберись: Большой и Малый проспекты Петроградской стороны соединяют улицы Плуталова, Подрезова и Полозова. Большая и Малая Монетная; Малая и Большая Посадская; Большая, Глухая и Малая Зеленина; Кемские улица и переулок; улицы Котовского и Колтовская; Кронверкские набережная, улица и проспект и т. д.

Дворы Петроградки – одна из достопримечательностей Санкт Петербурга.

Они делятся на два типа:

– закрытые колодцы – темные, узкие, разной геометрической формы (самые знаменитые – в начале Малого проспекта);

– проходные – соединяют несколько улиц (самый интересный проход – через дворы дома Бенуа с Каменноостровского на Кронверкский проспект).

Дворы украшены граффити и различными свидетельствами разных эпох (необычные фонари, старые гаражи, картины, выброшенные вещи и т. п.). Иногда здание со двора открывается совсем другим, чем со стороны улицы.

Гуляя по Аптекарскому и Петровскому островам, вы увидите необычную лепнину с изображениями животных, цветов, фруктов, а также мистических персонажей. Здесь находится барельеф Мефистофеля – прямо напротив православного храма, огромное мозаичное панно, драконы и кентавры.

Дворы Капеллы

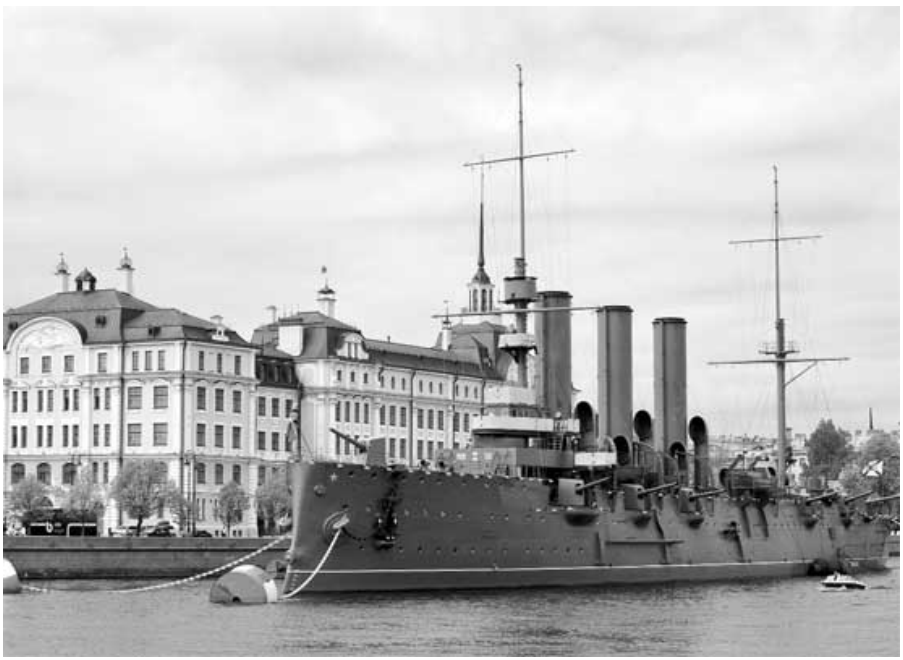
Это совсем не здесь, а практически на Дворцовой площади, но если говорить о дворах Петербурга, то не могу не вспомнить о любимом месте.

Четверка проходных дворов, которые в народе зовут «дворами Капеллы», образует клин, широкий конец которого начинается у набережной реки Мойки, а острый упирается в Большую Конюшенную улицу.

Мы попадаем в парадный двор концертного зала Капеллы, здесь же находится Царский павильон, воссозданный заново после войны. Клиновидная форма дворов сохранилась со времен Петра, когда берега Мойки нанесли на первую карту города. В начале XIX века по просьбе тогдашнего директора Капеллы Д. С. Бортнянского участок земли был выкуплен государством для придворных хористов. Ранее музыканты проживали возле Адмиралтейского канала, а на репетиции отправлялись в Зимний дворец; промозглая петербургская погода обеспечивала частые простуды и потерю голоса. Когда Капелла получила в свое распоряжение целый комплекс строений, хористы смогли проходить внутренними коридорами, теперь они не только выступали, но и жили в комплексе. Многие известные композиторы были воспитанниками Капеллы.

Кажется, что волшебным образом пространство дворов увеличивается, как только ты попадаешь в первый, потому что каждый двор – это целый мир, абсолютно очаровательный, здесь и милое кафе, и фигуры в нарядах петровских времен, и звучит музыка, а летними вечерами устраивают бесплатные концерты. В каждом дворе ты останавливаешься, рассматриваешь его интересности и находишь его собственные изюминки. Днем здесь всегда пусто и гуляют сквозняки в жаркие дни.

Петроградская сторона – виды с Невы



Крейсер «Аврора»

Место, где находится сегодня сад композитора Андрея Петрова, написавшего музыку к самым известным советским фильмам «Берегись автомобиля», «Служебный роман» и «Вокзал

для двоих», предназначалось для застройки. Но музыканты, художники и писатели стали сажать здесь деревья, в 2005 году посадил рябину и Андрей Петров. Так участок превратился в сад. Его официально открыли 2 сентября 2008 года, в день рождения композитора.

Сад украшает композиция под названием «Первая скрипка». Это восемь скульптур, как восемь ступеней в октаве. Яблоко – искушение музыкой, туфелька – музыкальный эксперимент, женщина – вдохновение, кресло – музыкальная пауза, лебедь – музыкальное совершенство, граммофон – музыкальная классика, два сфинкса – охрана музыкального наследия.

Здесь дают спектакли, играют музыканты, а художники продолжают украшать сад.

«Дом с башнями» на Каменноостровском проспекте создан архитектором Белогрудом, вдохновленным английскими замками. Закончили строительство в 1914 году. Отличительный признак дома – две шестигранные башни-эркеры, на одной из которых установлен декоративный циферблат со знаками зодиака. Несмотря на обилие готического декора, по стилю это здание относят к неоклассицизму. Не менее интересным был инженерный проект дома. Трубы парового отопления и водопровода были спрятаны в толще стен, а перекрытия укрепили двутавровыми балками. Благодаря этому здание уцелело в годы войны, когда рядом разорвалась фугасная бомба. С 1988 года здесь находится театр «Русская антреприза» имени Андрея Миронова.

Модерн Петроградской стороны

Если внимательно присмотреться, можно увидеть, что окна по правой стороне расположены вразнобой. Это все потому, что пространство внутри запутанное – с множеством лестниц и коридоров. Внутри дом совсем как Петроградский район вокруг него – такой же запутанный!

На реке Карповке стоит красивый Иоанновский монастырь, где похоронен Иоанн Кронштадский.

Дом № 24 на Лахтинской охраняет демон, над ним – чумной доктор.

В Александровском парке можно присесть за столик в компанию великих архитекторов Санкт-Петербурга. Свободный стул ждет! А еще все самые выдающиеся сооружения города предстанут перед вами в уменьшенном виде 1:33. Скопировано все до мелочей – даже архитектурные узоры на окнах соборов.

Петроградская сторона до 1914 года называлась Петербургской и в своей истории имела три значимых этапа.

В начале XVIII века именно здесь был центр всей страны, располагались Сенат и Коллегии. Затем двор и чиновники переехали на противоположный берег Невы, и до начала XX века это было скорее предместье, чем полноценная часть столицы: в застройке преобладали деревянные дома, среди населения – отставные чиновники и служилый люд.

Самый значительный архитектурный этап жизни Петроградской стороны случился в начале XX века. После постройки Троицкого моста эта часть города вошла в моду и стала бурно застраиваться зданиями в модном стиле северный модерн. В результате получился настоящий музей модерна под открытым небом.

Возможно, в этом и причина моего (пока!) несовпадения с Петроградской стороной – несовпадение мое с модерном. Восхищение этим стилем прекрасно понимаю, но не разделяю, он оставляет меня равнодушной, что и сказалось на моем отношении, например, к Милану. Единственный модерн, заставляющий меня ахнуть, – это деревянный модерн России, вот тут я немею, выдыхаю и рассматриваю каждую деталь.

– Ну надо же, красота какая! – рассматриваю я здания Петроградской стороны. И с удовольствием возвращаюсь на другой берег Невы. По Троицкому мосту чаще всего.

Его считают самым красивым из всех 800 (представляете – 800!!!) мостов Санкт-Петербурга. С моста открывается один из самых лучших видов на Стрелку Васильевского острова. С Троицкого видны сразу семь других мостов: Дворцовый, Биржевой, Иоанновский, Эрмитажный (вниз по течению), Литейный, Верхне-Лебяжий и Прачечный (вверх по течению).

Особняк Брандта построен в 1910 году архитектором Робертом Мельцером для богатого петербургского лесопромышленника – сохранились неоклассические кованые ворота, подвесной фонарь в арке, а также панно с горельефом, изображающие победу архангела Михаила в схватке с дьяволом и девушку, приглашающую в дом усталого путника.

Особняки Кшесинской и Брандта, два классических образца петербургского модерна, в советские времена были объединены в Музей политической истории. Кроме того, оба этих здания играли роль аристократического Лондона в знаменитом фильме Игоря Масленикова о Шерлоке Холмсе (ул. Куйбышева, 2/4).

Дворец Великого князя Николая Николаевича (младшего) – последний великокняжеский особняк, построенный в Петербурге. В начале Первой мировой войны его владелец командовал русскими войсками и прославился своей выдающейся грубостью. Позже в эмиграции Николай Николаевич был объявлен местоблюстителем российского престола (Петровская набережная, 2).

Строительство дворца было задумано Николаем Николаевичем, внуком Николая I, после женитьбы на герцогине

Анастасии Николаевне Лейхтенбергской, урожденной княжне Черногорской, в семье называемой Станой.

Место для особняка было выбрано удачно. Совсем недавно открылся постоянный Троицкий мост, который соединил Петербургский остров с Дворцовой набережной. Участок был приобретен великим князем еще до начала работ по устройству Петровский набережной. Он был единственным, кто не согласился предоставить свою территорию для склада строительных материалов. Николаю Николаевичу предлагали взамен соседний, более крупный участок, но договориться не удалось. Строителям набережной пришлось возводить ее прямо с воды, обходя великокняжеское владение.

Автором проекта дворца великого князя Николая Николаевича младшего стал архитектор А. С. Хренов, который в 1909 году построил соседний шестиэтажный доходный дом (Петровская ул., 3). Строительство дворца велось с 1910 по 1913 год. Главные фасады со стороны Невы и Троицкой площади были оформлены в неоклассическом стиле, а фасад со стороны двора и главный вход – в стиле модерн.

При отделке интерьеров использовались: мрамор, карельская береза, золоченая бронза и лепнина. Ведущая на второй этаж парадная лестница позволяла пройти в столовую, гостиные и кабинет. Третий этаж вместил оформленные в стиле ампир жилые покои. Бóльшая часть мебели для дворца была выполнена на фабрике Ф. Мельцера.

Николай Николаевич был одним из первых, предоставивших свой дом Григорию Распутину и способствовавших его продвижению при дворе. Долго прожить в своей резиденции великокняжеской чете не пришлось. В 1914 году, с началом Первой мировой войны, Николай Николаевич отправился на фронт в качестве главнокомандующего русской армией. После Февральской революции 1917 года великий князь уехал из Санкт-Петербурга в свое крымское имение Чаир. В 1919 году он с семьей покинул Россию.

После революции во дворце размещался трибунал ВЧК, позднее дворец бракосочетания, сегодня здесь резиденция полномочного представителя президента в Северо-Западном федеральном округе.

Домик Петра I, построенный солдатами за три дня летом 1703 года из грубых сосновых бревен, стал первым жилым зданием Петербурга. Это единственная деревянная постройка, сохранившаяся до наших дней благодаря кирпичному футляру, в который ее поместили при Николае I (Петровская набережная, 6).

Напротив домика имеется спуск к воде, по обеим сторонам которого установлены статуи китайских императорских собачек ши-цза, привезенные в 1907 году генералом Гродековым из Манчжурии и подаренные городу.

Великолепнейшее здание мечети сочетает в своем облике мотивы мусульманского Востока и северного модерна, подарившего ему грубый финский гранит в облицовке и разнообразные по форме двери и окна. Огромный купол мечети напоминает купол мавзолея Гур-Эмир в Самарканде: к отделке куполов, минаретов и порталов привлекли мастеров из Узбекистана.

Уникальность соборной мечети в том, что это единственное в мире здание, покрытое фарфором. Изначально голубая облицовка куполов была рассчитана на очень сухой среднеазиатский климат – в Питере, где влажность всегда превышает 90 %, она очень быстро пришла в негодность. В конце прошлого века альпинисты демонтировали разрушившиеся элементы облицовки и заново установили более 1000 фарфоровых блоков разной формы – на фарфоровых копиях был воспроизведен рисунок оригинальных изразцов (Кронверкский проспект, 7).

Небольшая Австрийская площадь предлагает ценителям архитектуры сразу три здания в стиле североевропейского Ренессанса (№ 13, 18 и 20/10). В свое время их башенки со шпилями и сложная геометрия крыш стали эталоном для градостроительства на Петроградской стороне.

Австрийская площадь

Схожесть архитектуры с венской и предопределила выбор для названия в честь дружеских взаимоотношений двух стран, сначала предполагалось назвать площадь Венской, но затем остановились на Австрийской.

Пять зданий на площади образуют правильный восьмиугольник: три здания из пяти (№ 13, 16, 20) построены в стиле модерн в 1901–1906 годах по проекту известного архитектора Василия Васильевича Шауба.

Его фирменным стилем были несимметричные фасады домов, меняющиеся от этажа к этажу формы окон, необычные эркеры, причудливые балконные решетки, башенки со шпилями.

Построить четвертый дом для ансамбля Шауб не успел, его возвел другой архитектор, но в годы Великой Отечественной войны дом был разрушен. На его месте в 1952 году появилось здание в духе сталинского неоклассицизма, спроектированное архитекторами Олегом Гурьевым и Алексеем Щербенком.

На Мытнинской площади (получившей название совсем не благодаря соседствующим баням, а благодаря Мытному двору, как раньше называлась таможня) прошла гражданская казнь Н. Чернышевского.

Состоялась она перед ссылкой писателя 31 мая 1864 года на территории современного сада Чернышевского.

Революционера поставили на колени на высокий помост, над его головой переломили шпагу. В этот момент девушка из толпы

в знак поддержки бросила букет цветов, а затем последовали новые и новые букеты. По воспоминаниям очевидцев, Мытнинская площадь была вся усеяна цветами, позднее безжалостно растоптанными жандармами (пересечение улицы Блохина, Мытнинского переулка, Провиантской улицы и улицы Яблочкова).

Интересны дома Чаева (улица Рентгена, 9), доходный дом Колобовых (улица Ленина, 8), дом Розенштейна в стиле неоренессанса (Большой проспект П. С., 77).

И это только часть красивейших зданий Петроградской стороны. Здесь надо бродить, заворачивать во дворы и переулки, любоваться архитектурными красотами и однажды завернуть во «дворик Нельсона». Современная достопримечательность! Если, конечно, успеете ее увидеть и познакомиться с Нельсоном, ибо, говорят, его в очередной раз выселяют вместе с кошкой и вороной. Повезет – уличный художник и бард, лет десять живущий во дворике и превративший его в арт-объект, спросит ваше имя и споет песню в вашу честь.

Очаровательный Chocolate Bar Secret Garden спрятался в оранжерее Дома культуры Ленсовета.

Хотите перекусить или выпить кофе в джунглях – вам сюда, в самое сердце пальм, лиан и прочей буйной зелени.

Но я не зря написала «спрятался», отыскать заведение не так просто. Оно находится внутри закрытого двора ДК Ленсовета, куда можно попасть только пройдя здание ДК насквозь. Вечерами мест не дождешься.

Зимний сад достался Дарье Лавровой в 2019 году в убитом состоянии, за короткий срок основательница сети ресторанов The Choco привела его в очаровательный вид. В бывшей оранжерее восстановлены разбитые дорожки, под заколоченными досками отыскался мраморный фонтан. К уже имеющимся растениям добавили новые, с помощью эффектных люстр и гирлянд создали более уютную атмосферу.

Но самое главное – это авторское меню, где главный акцент сделан на шоколад и сладости: шоколадное фондю, конфеты и трюфели ручной работы, классические пирожные и торты, бельгийские вафли с топпингами и большой выбор мороженого. В общем – идеальное место для обретения хорошего настроения. По вечерам с местами сложно.

Находится бар-оранжерея по адресу: Каменноостровский пр., 42 – но, даже зная адрес, придется попыхтеть, чтобы найти. На то он и Secret!

Кстати, и Елагин, и Каменный остров, куда мы отправимся чуть позже, находятся как раз в Петроградском районе. Так что, возможно, поторопилась я объявить о своем несовпадении с Петроградкой!

Кому чебуреков?

Наверное, многие их нас в детстве любили чебуреки. Самая вредная еда, ну разве что беляши такие же вредные. И такие же вкусные!

Раскусываешь правильный чебурек, и горячий бульон обжигает язык. И понимаешь, что нельзя измученному желудку такую еду – а как устоять?

В каждом городе было свое известное место, где делали лучшие чебуреки.

Было такое место и в Санкт-Петербурге – и популярным оставалось до прошлого года. Это чебуречная на Большом проспекте П.С., 4.

Возможно, и вы ее когда-то замечали (рядом с выходом из метро «Спортивная»), но не знали, что это старейшая чебуречная города.

В 1988 году в Ленинграде было 22 чебуречных, из них осталось всего три – это «Салхино» на Вознесенском, чебуречная на 6-й линии В.О. и чебуречная на Большом проспекте (рядом с выходом со «Спортивной»).

Первые две можно назвать молодыми, они появились в 1960-е годы. А вот чебуречная на Большом проспекте открылась сразу после войны, правда, первые годы успела побывать просто рюмочной. И почти 80 лет здесь готовили простые «советские» чебуреки, и обстановка все та же. Умывальник находился прямо в зале. Нужно было сначала оплатить заказ на кассе, а потом идти на выдачу. На все уходило около минуты.

Сюда приходили и маргинальные личности, и семьи с детьми. Ведь правда – кто откажется от хорошего чебурека, да еще с историей!

Не попробовала я знаменитые чебуреки, а недавно читаю – закрылась чебуречная. Жаль. Так мало заведений, существующих уже 80 лет…

И вот тут самое время рассказать о кухне ленинградской.

Глава 4. Кухня Ленинграда: рассольник, корюшка и пышки на десерт

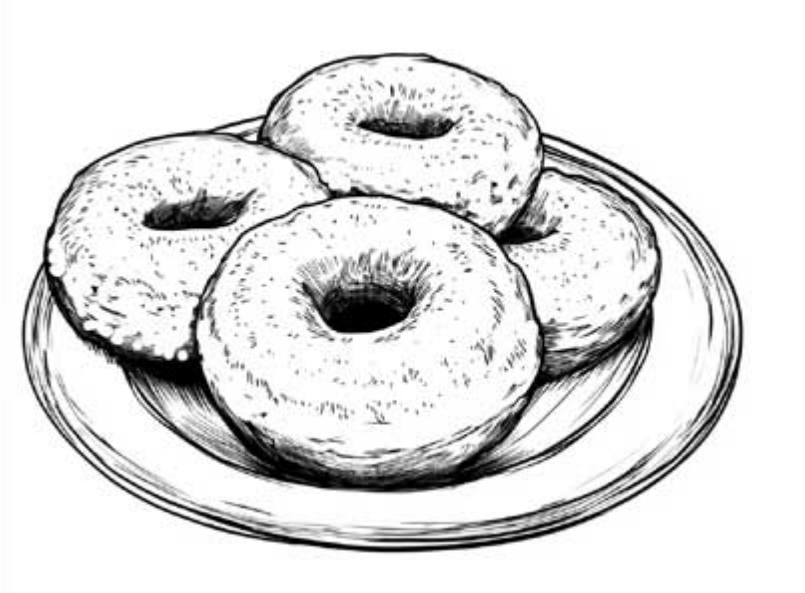
Нет ничего лучше Невского проспекта, по крайней мере в Петербурге; для него он составляет все.

Чем не блестит эта улица – красавица нашей столицы!

Я знаю, что ни один из бледных и чиновных ее жителей не променяет на все блага Невского проспекта.

Не только кто имеет двадцать пять лет от роду, прекрасные усы и удивительно сшитый сюртук, но даже тот, у кого на подбородке выскакивают белые волоса и голова гладка, как серебряное блюдо, и тот в восторге от Невского проспекта. А дамы! О, дамам еще больше приятен Невский проспект. Да и кому же он не приятен? Едва только взойдешь на Невский проспект, как уже пахнет одним гуляньем. Хотя бы имел какое-нибудь нужное, необходимое дело, но, взошедши на него, верно, позабудешь о всяком деле.

Николай Гоголь. «Невский проспект»



Если кухня петровских времен во многом определила развитие гастрономии российской, то кухня Ленинграда стала неотъемлемой частью гастрономии советской. Ее блюда до сих пор готовят в ресторанах и столовых, и вы, читая эту главу, не только вспомните детство, но и узнаете блюда, которые готовите и сейчас. Но они обязательно заиграют новыми оттенками, обещаю!

Одна из первых кулинарных школ России открылась в Санкт-Петербурге. Располагалась она в доходном доме по адресу: переулок Зимина, дом 4 (сегодня это переулок Тюленина). Одна из преподавателей – Пелагея Александрова-Игнатьева – выпустила, как считается, первый кулинарный учебник в России. Назывался он «Практические основы кулинарного искусства».

Помимо традиционного сборника рецептов ее труд описывал технологические особенности приготовления.

Во времена советской власти Александрова-Игнатьева продолжала преподавать и была приглашена консультантом в знаменитый «Нарпит» – товарищество, которое стало первой моделью советского общественного питания. Оно объединяло более двухсот столовых и создавало первые стандартизированные меню, которые осваивали советские повара.

В «Нарпите» работали лучшие специалисты своего времени – к примеру, петроградский кулинар Николай Курбатов. Он руководил работой первых коммунальных столовых в городе и вместе с коллегами создавал первые всесоюзные рецептуры.

Именно ему историки кулинарии приписывают создание

рассольника по-ленинградски, который позже стали варить по всей стране. За основу был взят рассольник «Московский» – блюдо не очень калорийное, ресторанное, состоящее из большого числа белых кореньев. Курбатов же заменил белые коренья на картофель и морковь и добавил в рассольник перловую крупу, что сделало суп достаточно сытным. Но главная основа – соленые огурцы и рассол – остались неизменными.

Менее известна солянка по-ленинградски, также включенная в общие сборники рецептур, хотя была она очень вкусной!

Солянка по-ленинградски

Ингредиенты:

500 г говядины на кости
2,5 л воды
250 г копченой грудинки
4 крупные картофелины, нарезанные мелкими кубиками
150 г варено-копченой ветчины
1 морковка
2 луковицы
1 лавровый лист
несколько горошков черного перца
3 сосиски
2 соленых бочковых огурца
3 ст. л. томатной пасты
200 мл воды
2 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. сахара
соль по вкусу
немного растительного масла для жарки

Солянку по-ленинградски готовят на мясном бульоне. Доводим до кипения воду с куском говядины на кости, добавляем нарезанную ломтиками грудинку. Затем выкладываем картофель.

Кладем одну целую луковицу и целую морковь (очищенные).

Теперь все вместе закипает, снимаем пенку, убавляем огонь и варим под крышкой примерно 2 часа.

Через два часа убираем морковь с луком и достаем мясо. Добавляем в бульон перец и лавровый лист.

Вторую луковицу шинкуем и отправляем в сковороду обжариваться на растительном масле до золотистого цвета, примерно 5 минут на среднем огне. Добавляем томатную пасту, нарезанные мелкими кубиками огурцы, 200 мл воды, доводим до кипения на сильном огне, убавляем огонь, накрываем крышкой и тушим 10–15 минут.

Перекладываем овощную смесь в суп и варим все вместе еще

10 минут.

Говядину отделяем от кости, режем на мелкие кусочки, режем мелко грудинку, перекладываем все мясо в суп.

Режем тонкими полосками ветчину, добавляем в суп, далее добавляем сосиски, нарезанные тонкими кружочками.

Все перемешиваем, добавляем лимонный сок, солим по вкусу, добавляем сахар.

Накрываем крышкой и варим на среднем огне еще примерно 10 минут.

Солянку подают горячей, добавив черные оливки и сметану в каждую тарелку.

Обычно в солянку картофель не добавляют, но фишка ленинградской солянки именно в нем, причем картофель должен сильно развариться и придать супу густоту. Меня уверили, что приведенный рецепт – это ленинградская солянка по ГОСТу.

Фабрики-кухни. Зачем готовить дома?

В годы индустриализации население Ленинграда сильно выросло. Большинство горожан проживало в коммуналках, поэтому проще и удобнее было питаться в заведениях общепита. Так родились фабрики-кухни.

Идея создания такого заведения соединилась с архитектурной идеей, строились фабрики-кухни в стиле конструктивизма. В тридцатые годы такие проекты появились в других городах Советского Союза, а в Ленинграде заработали четыре большие фабрики-кухни.

В чем заключалась идея? Не только в спасении от давки соседей на коммунальной кухне. Тут была заложена идеология: освободить людей от необходимости ежедневно готовить пищу, то есть избавить от «кухонного рабства». Люди приходили пообедать в красивых залах либо брали готовые обеды домой. Фабрики-кухни поставляли еду и в заводские столовые для рабочих, десятки тысяч обедов в день!

Первое время они были невероятно популярны. Но потом постепенно их популярность стала падать, всё же домашние обеды нельзя сравнить с массовым производством, и люди не готовы были постоянно есть вне дома.

Фабрики-кухни превратились в обычные кафе, столовые и «домовые кухни» – помните такой формат?

Несколько женщин и мужчин стоят с судками: они пришли за обедами. Это постоянные посетители – жильцы ближних домов. Раздатчица Нина Григорьевна уже изучила вкусы многих: кому дать погуще, а кому, наоборот, пожиже, кому поподжаристее, кому побольше подливки, а кому и вовсе без нее.

Тут нет обеденного зала: обеды отпускаются только на дом, в том-то и особенность здешней кухни. Одна из постоянных клиенток сказала нам:

– Для меня это кухня-освободительница… Конечно, у нее еще немало недостатков. Но все же нам повезло, что у нас есть «своя» кухня, которая освободила от части домашних дел.

Женщина оказалась учительницей. В ее семье четверо: двое работают, двое учатся. Кому же возиться со стряпней? Вот она и берет готовые обеды, иногда полуфабрикаты.

Домовая кухня принимает различные заказы. На стене мы увидели объявление: «Вниманию покупателей! Экономьте время, пользуйтесь услугами домовой кухни. Для организации семейных «вечеров» принимаются заказы на кулинарные изделия

собственного производства, а также на кондитерские изделия. По желанию покупателей всегда можно заказать рассыпчатые каши, различные запеканки, крупеники, муссы и желе. Принимаются заказы на обеды с доставкой на дом».

У многих пришедших за обедами были одинаковые судки: их дает домовая кухня. В обороте – пятьсот таких судков.

В разговор вступила пожилая женщина Надежда Николаевна Фомина.

– Вкусно-то вкусно, – сказала она, – а меню посмотрите: первые блюда – мясные и рыбные, вторые – тоже мясо. И ничего овощного. Только морковь в молочном соусе. Надо обязательно иметь в меню диетические блюда и на первое, и на второе.

Кто-то добавляет:

– Вот тут-то могла бы помочь общественность. Следовало бы создать совет, который намечал бы меню, да и осуществлял бы контроль за работой кухни.

Мария Филипповна Румянцева взяла сразу шесть обедов.

– Семья большая: муж, дочь, зять да двое внуков! Дел хватает. Теперь стало легче. С обедами уже не приходится возиться.

У кухонной плиты, уставленной бачками с супами, противнями и сковородками, «колдует» пожилой мужчина с остренькой бородкой – шеф-повар Степан Васильевич Тараносов, отпраздновавший пятидесятилетие своей кулинарной деятельности.

Он пробует гуляш. Уж как он готовит это блюдо, пожалуй, никто лучше не сделает! Степану Васильевичу довелось побывать в Венгрии, где он и освоил это искусство: еще во время Первой мировой войны попал туда в качестве военнопленного.

– Попробуйте, – предлагает он, – настоящий венгерский гуляш!

Продукты сюда поступают с фабрики-заготовочной. Мясо привозят разделанным, картофель и овощи – чищенными. Это значительно облегчает работу и повышает производительность кухни. Однако помещение явно мало.

Здесь тесно, душно. Повара вынуждены с ловкостью акробатов лавировать между накаленной плитой, столами и электрической сковородой.

Малы и помещения для хранения продуктов, приготовления холодных блюд.

Кухню решили организовать, когда дом уже был почти построен. Предполагали вначале открыть здесь кафе. А потом его кое-как переоборудовали и приспособили. Василий Антонович Сущенко, директор домовой кухни, признаёт:

– Конечно, мы еще далеко не полностью удовлетворяем

запросы и лишь немногих женщин освобождаем от тяжкого кухонного труда. Отпускаем всего 350 обедов в день – таковы наши возможности. Явно недостаточно для большого жилого массива с тысячами жителей. Заказы от жильцов поступают и по телефону. Встревоженный мужской голос просит приготовить куриный бульон и курицу для заболевшей жены: «Слегла, и приготовить некому».

– Здравствуйте, Нина Петровна, – отвечает на звонок директор. – Как вчерашние языки? Понравились? Сегодня могу предложить рыбу, печенку. У нас меню богатое. Сейчас прочту… Так, записываю: три судака, два мяса отварных, гарнир – картофель жареный, фри. Первого не надо? Хорошо. Не торопитесь: пойдете с работы и возьмете. Судки у нас? Утром оставили? Хорошо, все будет в порядке. До свидания!

– Это старая заказчица, – поясняет Василий Антонович, – кажется, врач. Каждый день, возвращаясь с работы, заходит за заказом.

Василий Антонович посмотрел на часы: время близилось к трем.

– Пора отвезти заказ Царевым, – сказал он как бы про себя и позвал шеф-повара: – Степан Васильевич! Как заказ Царевым? Готов? Давайте проверим: куропатки поджарены, салат есть, рыба уложена на блюде. Торт привезли? Надпись на нем сделали? Должно быть: «М.И. в день рождения».

Журнал «Огонек», 1959 год

Здания, где располагались фабрики-кухни, порой и сегодня используются «по назначению».

Невская (Володарская) – первая фабрика-кухня Ленинграда была построена на проспекте Обуховской Обороны, 119 в 1929 году.

Как и другие фабрики-кухни, здание строилось в конструктивистском стиле: четкие прямые линии, прямоугольные окна, контрастное сочетание объемов. Спустя несколько лет здание перестроили под сталинский неоклассицизм. Фасад сильно упростился и примерно таким и дошел до наших дней. Полукруглый зал был капитально перестроен, а в 2014 году пострадал от пожара. С тех пор его вид неузнаваем, а внутри находится склад.

После открытия фабрика-кухня производила 35 тысяч обедов в день. Позже она стала просто столовой, затем здесь было производство кондитерских изделий, кафе, бильярдный клуб. Сейчас внутри частично располагается производство питания.

На проспекте Обуховской Обороны есть еще одна фабрика-

кухня, построенная специально для рабочих завода «Большевик» (Обуховского). Корпус также выполнен в конструктивистском стиле.

Самое впечатляющее здание фабрики-кухни располагается на Большом Сампсониевском проспекте, 45. Выдающийся пример конструктивизма снаружи сохранился практически без изменений.

Фабрика-кухня была открыта в 1930 году. Скоро она стала одной из образцовых в стране.

Здание было функционально продуманным: внутри был обеденный зал, производственные помещения, кафе, магазин и даже открытые террасы.

Первоначально террасы выходили в сад: тогда Гренадерская улица не шла до Лесного проспекта, а на ее месте были деревья.

Вокруг фабрик-кухонь всегда были зеленые зоны, что способствовало лучшему отдыху – в этом был замысел авторов. Теперь террасы выходят на оживленный перекресток и закрыты. Сейчас здесь клиника, на первом этаже разместились магазины.

Нарвская (Кировская) фабрика-кухня открылась вместе с Кировским универмагом в 1930 году. Универмаг выходил на площадь Стачек и дополнял конструктивистский архитектурный ансамбль. Окна фабрики-кухни выходили в сад.

Бывшую фабрику-кухню можно увидеть справа, теперь ее помещения занимают кафе. На месте сада построен торговый центр.

Фабрика-кухня производила до 60 тысяч обедов в день. Комплекс состоял из трехэтажного универмага, обеденных залов и производственных помещений, скрытых от глаз посетителей. Само здание построено настолько продуманно, что и сегодня на месте универмага – универмаг, а на месте обеденных залов – кафе!

Фабрики-кухни – это совсем не новость для Петербурга.

«Каких только кухмистерских нет в Петербурге? Например, в столице имеются, кроме русских, татарские, еврейские, греческие, польские, чухонские и т. п. кухмистерские. Но если татарские кухмистерские, где подают обед из конины, посещаются исключительно татарами, князьями-халатниками, а еврейская кухмистерская, где подают “каширное мясо”, посещается сынами Израиля, то греческие кухмистерские нельзя сказать, чтобы посещались греками: греков в Петербурге очень мало, и не для них устроены эти кухмистерские, а для мелкого петербургского обывателя», – писал известный журналист XIX века Анатолий Бахтияров, автор цикла «Брюхо Петербурга».

Что же такое кухмистерские? В начале XVIII века в Санкт-Петербурге появились первые кухмистерские, или «кухмистерские столы». Эти заведения были рассчитаны на публику со скромным достатком – ремесленников, мелких чиновников, небогатых купцов. Обед из трех-четырех блюд в кухмистерской обходился довольно дешево – примерно 35–45 копеек. Посетителям, которые постоянно ели в таких заведениях, предлагались абонементы на обеды – 10-рублевый билет давал рублевую скидку. Обеды были вполне достойными. Те самые греческие кухмистерские, о которых писал журналист, не имели никакого отношения к греческой кухне, там подавались привычные супы, вторые блюда, выпечка.

Популярность кухмистерские обрели еще и потому, что располагались в центре города и работали с утра до ночи. Правда, часто находились в подвалах, где было душно и грязно.

Здесь продавали также обеды «на дом». Готовые блюда разносили студентам, квартирантам и холостякам, у которых не было денег на кухарку, но хотелось обедать дома. Некоторые кухмистерские предлагали отметить торжество: крестины, юбилей и даже свадьбу. Те, что располагались недалеко от кладбища, предлагали поминальные обеды.

Так что не только русская кухня во многом родилась в Петербурге, но и будущий общепит. А ведь я, к своему стыду, чуть не забыла о кухмистерских. Хорошо, что петербуржцы напомнили!

В послевоенное время в Ленинграде были открыты диетические столовые со специальным меню, разработанным для восстановления сил истощенных горожан. После блокады в некоторых городских заведениях общепита взяли за правило – подавать к столу бесплатно не только хлеб, но и бульон, как одно из самых полезных для организма блюд.

В конце 1950-х в Советском Союзе принимают новую программу по развитию общественного питания. В Ленинграде, как и по всей стране, стали открывать пирожковые, котлетные, сосисочные и пельменные.

Из воспоминаний петербуржцев

Наш институт располагался как раз напротив того места, где в советское время был знаменитый «Лягушатник». (Зеленый цвет стен дал такое название.)

Естественно, мы частенько там лакомились мороженкой и кофе глясе. Был один случай: наша дружная компашка быстро сдала зачет перед зимней сессией, и мы решили отметить это дело за чашечкой фирменного кофе. Стоим на крылечке кафе, ждем открытия, вдруг к нам присоединяется очень импозантная

старушка: в туфлях (а это, на минуточку, конец декабря!), в шляпке с вуалью и митенках, поверх которых мощные перстни. И начинает нам что-то рассказывать про манеры, про стиль одежды (а на дворе 1986–1987 год, не каждая девушка могла себе позволить стильные вещи!) и под эту лекцию пробирается через наш строй к самым дверям.

Короче, бабуля ворвалась в кафе самая первая и самая первая в то утро выпила знаменитый кофе глясе!

Ленинградский рассольник

Ленинградский рассольник – это послереволюционная и более бюджетная версия рассольника московского. В классическом варианте ленинградский рассольник варили на говяжьих почках и непременно с перловкой, которая была в изобилии.

Кальи, похмелки, солянки и, наконец, рассольники – категория блюд, которая приносила доход трактирщикам еще в XIX веке, заправочные супы и насыщали, и от похмелья спасали их постояльцев.

Вот, например, «похмелка», холодный суп. Мелко нарезанное отварное мясо (чаще баранину) смешивали с тертыми солеными огурцами, заливали все это огуречным рассолом и щедро посыпали перцем и свежим укропом.

В старину рассольники варили и с рыбой, и с мясом (всегда с добавлением потрошков) на телячьем, говяжьем, курином или – как для утиной кальи и прочих супов – на каленых гусиных или утиных костях.

В советское время классический рецепт упростился и стали варить рассольник на говяжьих косточках или на курице.

Характерная особенность ленинградского рассольника – использование перловой крупы, предварительно сваренной до готовности. В состав рассольника входят также соленые огурцы, картофель, морковь, петрушка, репчатый лук и лук-порей, томат-пюре. Вначале промытую горячей водой крупу кладут в кипящий бульон, проваривают ее, а затем варят рассольник обычным способом.

Рассольник «ленинградский» по Госту, который готовили в столовых СССР

Ингредиенты:

1,5 л мясного бульона
250 мл огуречного рассола
4 соленых огурца
½ стакана перловки
3 картофелины
1 морковь
1 лавровый лист
4 веточки укропа
1 ст. л. томатной пасты
30 мл растительного масла
соль и перец – по вкусу

Промываем перловку несколько раз, меняя воду, а затем отправляем ее в кипящую воду. Варим до полуготовности. Отвар сливаем, а крупу промываем для удаления слизи.

Картофель нарезаем брусочками

Лук измельчаем и пассеруем. Добавляем порезанную соломкой морковь, через пару минут добавляем томатную пасту. Солим и перчим.

Соленые огурцы нарезаем и слегка припускаем.

В кипящий бульон выкладываем сваренную перловую крупу и сырой картофель. Доводим до кипения и добавляем морковь и лук, варим 15 минут.

Затем добавляем огурцы и варим до готовности всего супа.

За 10 минут до окончания варки приправляем перцем и лавровым листом.

Добавляем прокипяченный и процеженный огуречный рассол. Варим еще 5 минут, затем выключаем огонь.

Подаем со сметаной. На следующий день настоявшийся рассольник вкуснее.

Варят и с почками, и с курицей, главное в ленинградском рассольнике – перловка.

А что в Москве?

Рассольник московский варят на курином бульоне или бульоне из потрохов домашней птицы. Его можно также приготовить с говяжьими почками. Еще одна особенность рассольника – использование большого количества белых кореньев – пастернака, петрушки, сельдерея. Пассерованные коренья, репчатый лук и лук-порей, нарезанные соломкой, припущенные огурцы варят в бульоне 5–10 минут, добавляют нарезанные листья щавеля, шпината или салата, специи, соль и доводят до готовности. Рассольник заправляют льезоном (смесь яйца и воды). Подают с куском курицы, субпродуктами из нее или с нарезанными говяжьими почками. Отдельно подают ватрушки с творогом.

Рассольник «московский»

Ингредиенты:

5 средних соленых огурцов
150–200 мл огуречного рассола
4 средние картофелины
100–120 г длиннозерного риса
1 средняя луковица
1 большой корень петрушки
20 г сливочного масла

пучок укропа
соль, свежемолотый черный перец
Для бульона:
2 куриных остова
2 куриных окорочка
1 луковица
1 средняя морковь
1 корень петрушки
несколько горошин душистого перца

Кладем куриные косточки (а если прокалить сначала в духовке минут 15 – совсем другой вкус!) и окорочка в кастрюлю, заливаем 2 л холодной воды и доводим до кипения.

Снимаем пену, уменьшаем огонь до слабого и варим полчаса.

Добавляем лук, морковь и корень петрушки, горошины душистого перца, солим чуть-чуть (рассол тоже даст соль) и варим 10 минут.

Вынимаем кости, снимаем мясо с окорочков.

К этому времени очищаем огурцы от кожицы и семян, нарезаем кубиками или тонкими полосками. Выкладываем в кастрюльку, добавляем немного бульона и тушим 10 минут на слабом огне. Вливаем рассол, прибавляем огонь и доводим до кипения, вскипело – выключаем огонь.

Рис промываем до прозрачности воды.

Картофель нарезаем по вкусу, брусками или кубиками (я всегда в супы режу очень мелко), лук и петрушку шинкуем.

Растапливаем сливочное масло в сковороде и обжариваем лук и петрушку до мягкости.

Кладем рис, картофель и обжаренные овощи в суп и варим до готовности. Когда почти приготовилось – вливаем огурцы с рассолом.

Выкладываем куриное мясо в тарелки, сверху вливаем суп.

Подаем по вкусу, с зеленью или со сметаной или со всем вместе.

Рецепт рассольника ленинградского из издания «Супы. Библиотека повара» под ред. А. А. Ананьева, Государственное издательство торговой литературы, 1957 г. Этот же рецепт включен в сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания.

Рассольник «ленинградский»

Ингредиенты:

30 г перловой крупы
100 г картофеля

20 г моркови
5 г петрушки
10 г репчатого лука
10 г лука-порея
30 г огурцов соленых
15 г томатной пасты
10 г маргарина
10 г сметаны
2 г зелени

Перебранную и хорошо промытую перловую крупу залить кипятком или бульоном (3 л на 1 кг крупы), котел накрыть крышкой, поставить на край плиты и распарить крупу в течение 40–60 минут.

Картофель, коренья и лук нарезать брусочками, последние спассеровать с жиром и томатом. Огурцы подготовить так же, как для рассольника московского с почками.

В кипящий бульон заложить перловую крупу (после предварительной тепловой обработки) и варить при слабом кипении 30–40 минут. За 15–20 минут до окончания варки добавить картофель, пассерованные коренья, а затем огурцы, лавровый лист, перец.

В самом конце варки рассольник заправить по вкусу огуречным рассолом, солью.

В тарелку положить кусок вареного мяса (которого нет в ингредиентах этого рецепта, видимо, оно готовилось отдельно, плюс не указано, какое именно мясо нам нужно), налить рассольник, добавить сметану и зелень.

Из воспоминаний петербуржцев

Одним из известнейших мест Ленинграда было кафе «Сайгон».

В 1964 году на Невском проспекте на первом этаже ресторана появился самый большой кафетерий в Ленинграде – «Кафетерий от ресторана “Москва”». Сначала его называли в народе «Подмосковье», так как он находился под рестораном «Москва». После того, как художники украсили стены зала большими петухами, его стали называть «Петушки».

Со временем кафетерий сменил несколько названий и в итоге получил свое последнее имя – «Сайгон».

История переименования кафе связана с забавным случаем. Однажды милиционер заметил группу курящих, стоявших возле кафе, и произнес фразу: «Сайгон здесь развели». Мужчина имел в виду беспорядки в столице Вьетнама, а название прижилось.

Среди посетителей кафе были Иосиф Бродский, Виктор Цой, Иннокентий Смоктуновский и многие другие. Днем здесь

тусовались спекулянты и торговцы книгами, а вечером приходила творческая неформальная молодежь. В «Сайгоне» случались и драки и пьяные дебоши.

В 1989 году кафе закрыли на ремонт, но восстанавливать уже не стали.

В начале 2000-х легендарное кафе заменил американский отель «Рэдиссон». Петербургские газеты писали, что «американцам удалось захватить “Сайгон”». Теперь там находится гостиница и ресторан.

Знаменитые пышки

Еще одна ленинградская легенда общественного питания – ресторан «Метрополь». Престижным заведением в течение полувека заведовал повар Али Бабиков. Именно он придумал знаменитые котлеты «метропольки» и торт «Невский сувенир».

Если попасть в ресторан не удавалось, горожане всегда могли купить любимые блюда в кулинарии при «Метрополе».

Надо сказать, что в то время многие предприятия общепита славились своими собственными блюдами.

Лучшая солянка и сосиски с капустой – в бистро-автомате! За чебуреками – в «Салхино», где работал кавказский повар. А легендарный рассольник вкуснее всего в ресторане «Ленинград».

Кухня была самой простой, четко по сборнику рецептур.

Кафе при ресторане «Москва» в народе называли «Сайгон». Прославилось оно в основном благодаря посетителям – неформальной молодежи, в числе которой были, например, рок-музыканты. Здесь был вкусный кофе, который варили в венгерских кофемашинах – впервые их привезли именно в Ленинград.

Вообще, кофе был разнообразным, от «маленького двойного» в «Сайгоне» до знаменитого бочкового в пышечных.

А какой кофе без сладостей!

Жители города были уверены, что лучшие пирожные готовят именно в Ленинграде. Хотя на самом деле сборники рецептур для советского общепита были одинаковыми. Но… другая вода, другие руки, другая атмосфера города – и вот слава лучших пирожных понеслась по городам и весям. Командировочные не уезжали из города, не купив в кафе «Север» знаменитый ленинградский набор с трубочками и бисквитными пирожными.

В современном Санкт-Петербурге осталось не так много заведений с историей. Пышечная на Большой Конюшенной и кондитерская «Север» были даже занесены в Красную книгу Петербурга.

Их до сих пор любят в городе.

Из воспоминаний петербуржцев

Есть еще одно вкусное место, вернее, было в мое студенчество, памятное для моей семьи.

Знаешь, как у Ричарда Баха в романе про точки пересечения судеб, так и профитрольная на Караванной была такой точкой для меня и моего любимого.

Иногда, после стипендии, мы с девчонками приходили в это кафе побаловать себя горшочком с курочкой и рисом под соусом бешамель и закусить это вкуснейшими профитролями со взбитыми сливками.

Так вот, спустя годы мы с мужем выяснили, что он со своими друзьями тоже был завсегдатаем этого заведения, благо учился на той же Караванной. И пару лет, пока он еще учился в техникуме, а я уже училась в институте, мы вполне могли уплетать свой обед за соседними столиками, не зная еще, что однажды встретимся и поженимся!

Кто не слышал о знаменитых питерских пышках! Я не любитель жареного теста – и то приобщилась впервые по дороге на вокзал с Дворцовой площади, где встречалась с читателями по время петербургского книжного салона.

Никак не могла пройти мимо знаменитой пышечной на Большой Конюшенной, очередь в два окошка даже на улицу выплескивалась.

– На самом деле так вкусно? – спрашиваю у стоящих впереди.

– Конечно, берите побольше, очень вкусно.

– Мне на поезд.

– Так берите двадцать! Пять сразу съедите, пять в поезде, еще пять ночью и потом утром!

Мучилась-мучилась, взяла четыре. Слопала сразу, как села в поезд. И правда вкусно! Так и втянулась.

Тесто для питерских пышек делают безопарное дрожжевое по ГОСТу.

Ленинградские/петербургские пышки

Ингредиенты на 1 порцию, в порции – 12 пышек:

265 г муки

8 г дрожжей прессованных или сухих быстрых дрожжей

2,5 г соли

30 г сахара

155 мл теплой воды

15 г маргарина или сливочного масла

Замешиваем тесто из указанных ингредиентов.

После замеса тесту нужно дать хорошо подойти и 2–3 раза его обмять. Сначала тесто кажется жидковатым, но постепенно доходит до нужной консистенции. Но в итоге оно более жидкое, чем для пирогов.

Чтобы при жарке не горела мука и не портился фритюр, формировать пышки нужно без муки.

Смазываем руки растительным маслом. Разделочную доску

также смазываем маслом.

Ножом отрезаем небольшие кусочки, примерно по 50 г, формируем шарики и складываем на разделочную доску. Оставляем на полчаса подойти.

Растительное масло наливаем в кастрюлю с толстым дном. Столько, чтобы пышки тонули наполовину.

Нагреваем масло до 160˚С (как только пышка запузырилась, отправляем следующую).

Шарик теста отлежится и превратится в лепешку. Смоченными водой руками делаем в серединке дырочку и опускаем пышку в нагретое масло. Подрумянилась – вынимаем. Обжариваются они моментально, буквально пара секунд.

Вынимаем пышки шумовкой и выкладываем на бумажное полотенце, чтобы стекли излишки масла.

Масло больше не используем, выливаем, помним о здоровье.

Из воспоминаний петербуржцев

Ну, и про пышечную на Желябова, поскольку Большая Конюшенная в те времена звалась именно так.

Дело было в 1983–1984 годах. Я тогда училась в 7–8-м классе и пела в вокальном ансамбле в Пушкинском доме пионеров. И несколько раз наш коллектив участвовал в концертах в Капелле.

Так вот, после блистательных (!) выступлений руководитель приводила нас в легендарную пышечную и кормила самыми вкусными пышками в мире. После нескольких часов волнения и музыки это было божественно! И самое то для уставшего горла!

Сколько бы ни советовали гостям города различных заведений со вкусными пышками, для истинного петербуржца существует лишь одна настоящая пышечная – та самая на Большой Конюшенной, «на Желябова» – добавят обязательно.

Здесь обстановка та же, что и в 1958 году, после открытия, советская «столовка» с непонятными столиками, огромными очередями и кофе, который наливают половником из большого жбана. Главное, не назовите пышки пончиками – это смертельное оскорбление, в одном ряду с поребриком!

Я нашла список лучших, по мнению прессы, заведений, где надо есть корюшку, делюсь:

Ресторан «Корюшка» *у Петропавловской крепости (логично, да)))*

«Строганофф Стейк Хаус» *– Красногвардейский бульвар, 4*

«Русская рюмочная номер 1» *– Красногвардейский бульвар, 4*

«Юнга» *– Рубинштейна, 23*

«Гролле» *– Большой проспект В.О., 20*

«Общество чистых тарелок» *– ул. Гороховая, 13*

«Ко ко ко» *– Вознесенский проспект, 6.*

Рыбка с ароматом огурца

– Расскажите, а что вам нравится из петербургской еды? – спросили меня на встрече в Доме Зингера.

И я ответила, что главные гастрономические символы города, пышки и корюшку, я распробовала лишь недавно, наверное, всему свое время.

Говорят, что весной Петербург пахнет свежим огурцом – это запах свежей корюшки.

Откуда такая любовь к корюшке в Петербурге? Ее здесь жарят, маринуют, фаршируют и запекают, варят из нее супы. Подают на бутерброде и в… шаверме, с изысканными соусами и с пюре.

Легенда гласит, что жители Петербурга оценили корюшку по достоинству сразу же после основания города на Неве – в начале XVIII столетия. Говорят, что особенно рыбка пришлась по душе Петру I (который страдал аллергией на рыбу, ага!). Царь часто просил приготовить ее на обед, а в 1708 году по его указу в Петербурге прошел первый в истории праздник корюшки. На торжестве люди веселились, пели песни и угощались рыбой во всех видах. Среди простого населения были распространены снетки – сушеная корюшка. Снетки употребляли в пищу как самостоятельное блюдо и варили из них уху, получившую название «чудской».

Городничий в гоголевском «Ревизоре» мечтал об этой рыбе и вспоминал, что «только слюнка потечет, когда начнешь есть».

Но многие были равнодушны, то ли дело карпы, судаки. Корюшку даже не ловили специально.

После революции в Петроград пришел голод. Именно корюшка, которую вылавливали в Неве и Финском заливе, стала настоящим спасением для жителей города: ее хватало на всех.

После Великой Отечественной войны корюшка стала одним из любимых блюд жителей Северной столицы. С приходом весны по всему городу появлялись лотки с корюшкой, а по улицам разносился аромат свежих огурцов.

Интересно, что запах огурца имеет исключительно петербургская корюшка: рыба, выловленная на Дальнем Востоке или на Балтике, не имеет такой особенности. Огуречный аромат корюшка приобретает, попадая из моря в Неву и очищаясь в реке от соленых вод.

Таким образом, необычное свойство стало знаком качества: если она пахнет огурцом, значит, продукт свежий.

Ловят корюшку сачками или специальными «пауками» – сетью-подъемником, в которую попадает сразу много рыб.

11 мая 2003 года после почти трехвекового перерыва в Петербурге состоялся первый в наше время праздник корюшки. С тех пор он стал ежегодным.

А я все проходила мимо рекомендованных заведений. То некогда было, то сыта. И оказалось, что не зря. Традиционно корюшку нужно есть, покупая в киосках на Адмиралтейской набережной. Есть тут же, горячей, за пластиковыми столиками с видами на Неву. Туда меня и привели однажды.

И должна признаться – теперь и я фанат этой рыбки. Может, все дело в правильном месте?

Корюшка маринованная

Ингредиенты:

1 кг корюшки среднего размера
1 граненый стакан муки
100 мл растительного масла

Маринад для корюшки:

1 л воды
2 морковки
1 луковица
5 ст. л. уксуса 9 %
2 ст. л. соли
4 ст. л. сахара
4 горошины черного перца
4 горошины душистого перца
3 лавровых листа
1 стручок острого перчика

Корюшку чистим от потрохов, промываем под проточной водой.

Слегка подсаливаем муку и обваливаем рыбку в муке. Обжариваем на растительном масле.

Репчатый лук нарезаем нетонкими кольцами. Часть моркови шинкуем соломкой, часть – тонкими кружками.

Берем емкость, выкладываем основу из половины лука и моркови. Укладываем на него обжаренную корюшку.

Сверху укладываем остальной лук и морковь.

Делаем маринад: смешиваем воду, уксус, сахар, соль, специи. Варим на среднем огне 5 минут.

Заливаем горячим маринадом рыбу с овощами. Оставляем на ночь. Утром все готово!

Жареная корюшка

Ингредиенты:

500 г свежей корюшки

2 ст. л. муки

растительное масло

соль

Корюшку очищаем от чешуи, потрошим, панируем в муке, стряхиваем излишки. Вливаем в сковороду растительное масло примерно на 5 мм, обжариваем корюшку по 3 минуты с обеих сторон.

И никаких добавок, они лишь испортят вкус свежей рыбки.

Корюшка вареная

Ингредиенты:

750 г корюшки

2 луковицы

2 лавровых листа

4 горошинки черного перца

соль по вкусу

Очищаем корюшку, промываем, подсаливаем и оставляем на 1 час. Затем отвариваем, добавив в воду лук, перец и лавровый листик.

Подаем с небольшим количеством бульона.

Тушеная корюшка с зеленью

Ингредиенты:

700 г корюшки

150 г лука

25 г зелени петрушки

25 г стебля сельдерея

100 г сухарей из белого хлеба

500 мл молока

2 крутых яйца

1,5 ст. л. муки

1,5 ст. л. растительного масла

соль по вкусу

Выпотрошенную и помытую рыбу солим и оставляем на 30 минут в прохладном месте.

За это время мелко шинкуем зелень, смешиваем с растолченными сухарями.

Панируем корюшку в муке, обжариваем быстро с двух сторон до легкой корочки, добавляем зелень с сухарями, затем вливаем молоко, тушим под крышкой на слабом огне 10 минут.

Готовую корюшку подаем, посыпав зеленью и рубленым крутым яйцом.

Ленинградские блюда советской гастрономии

Обычно в советском меню – вспомним санатории, пионерские лагеря, да и обычные столовые – подавали рыбу с картофельным пюре. Повара Ленинграда предложили изменить гарнир и подавать минтай и хек с кружочками обжаренного картофеля и луком, жаренным во фритюре. Казалось бы, мелочь, а насколько изменилось блюдо. Так же подавали и жареную треску, которая в царские времена называлась «лабардан» и употреблялась не менее активно.

В те же времена придумали и свои собственные названия вроде бы давно всем привычных блюд: заварные пирожные со сливками продавались под названием «булочки Метрополь», фирменные котлеты называли «Метрополь» («метропольки») – это куриная котлета, фаршированная куриной печенью.

Котлеты были настолько популярны, что до сих пор вызывают жаркие споры. Одни уверяют, что фарш был свиным, другие – что исключительно куриным. В одном сходятся – не те ныне котлеты, ох не те! В этом споре все на самом деле просто: правы обе стороны. Котлеты из мясного фарша продавались в кулинарии гостиницы «Метрополь», а из куриного филе подавались в ресторане.

Обе котлеты имеют свою историю и свое название. Вам уже захотелось котлет? Вот и мне тоже. Давайте узнаем, что это за котлеты такие знаменитые и как их готовили!

Рецепт обеих котлет разработал легендарный советский повар Али Абдурахманович Бабиков, начавший работать в ресторане «Метрополь» в 1951 году в возрасте 24 лет сразу после армии. Придя поваром 5-го разряда, через 10 лет он дослужился до завпроизводством и проработал в ресторане на этой должности 50 лет! Так что все легендарные рецепты «Метрополя» – его заслуга: фотографии в «Книге о вкусной и здоровой пище» были сделаны на кухне «Метрополя».

Труд Бабикова оценили по заслугам. Он получил звания «Мастер – Повар», заслуженный работник торговли РСФСР, награжден орденом Трудового Красного Знамени, медалью «За трудовую доблесть», орденом «Дружбы народов».

Али Абдурахманович принимал в «Метрополе» делегации самого высокого уровня. Он кормил Рейгана с Горбачевым и Жака Ширака, певцов, актеров, академиков и военных.

Вкус «метрополек» – куриных котлет с куриной печенью и

мясных котлет, которые назывались «Новинка», со свиной печенью – помнят в городе до сих пор.

Котлетки имели крошечный размер, на пару укусов. Их покупали в кулинарии ресторана десятками. Иногда тут же на месте и съедали!

Рядом с кулинарией имелись еще две торговые точки. Небольшую уютную пирожковую называли «Щель», пирожки там были вкуснейшие, особенно слоеные.

Рядом с пирожковой располагалась «Кондитерская», продающая изделия от ресторанного кондитерского цеха. Булки со взбитыми сливками, торты и пирожные, и какой аромат шел из дверей этого заведения! Чаще всего покупали торты «Метрополь», «Ленинградский сувенир», «Черный принц» и пирожные.

Из воспоминаний петербуржцев

В самом начале 2-го курса института был у нас месяц совхоз! Жили в бараках, комнаты на 25 человек, каждой группе по залу.

Кормили нас в столовке, но и мы сами привозили с выходных вкусненькое или покупали в магазине. К концу месяца скопилось много стеклотары, всем скопом сдали и на вырученную сумму в последний выходной купили торт! Торт не простой, а самый вкусный и большой! «Свадебный» из Метрополя! Наверное, это был самый вкусный десерт в моей жизни: конец сентября, прохладный воскресный вечер, наша дружная девчачья группа будущих педагогов сидит вокруг стола в бараке, над которым то и дело взлетают самолеты, и все большими ложками наворачивают розочки и вкуснейший, пропитанный коньяком бисквит!

Котлеты «Новинка»

Ингредиенты:

300 г непостной свинины
300 г постной свинины
300 г свиной печени
500 мл молока
200 г репчатого лука
100 г моркови
60 мл 20 % сливок
2 желтка
200 г панировочных сухарей
100 мл растительного масла или смесь растительного и сливочного
4 г сушеного чеснока
щепотка мускатного ореха
6 г молотого душистого перца

2 г молотого черного перца
соль по вкусу

Печенку освобождаем от пленок, нарезаем кусочками размером 3 × 3 см и заливаем молоком. Оставляем на 1 час.

Свинину и 60 г репчатого лука пропускаем через мясорубку. Добавляем в фарш желтки, чеснок, соль и перец.

Вымешиваем до однородности и несколько раз отбиваем – с силой бросаем фарш на рабочую поверхность.

Выкладываем в миску и оставляем на полчаса.

За это время шинкуем лук, нарезаем морковь маленькими кубиками.

В сковороде нагреваем масло, обжариваем до мягкости лук и морковь, добавляем печень, перец, подсаливаем. Обжариваем 3 минуты и вливаем сливки. Томим до готовности печени, стараясь, чтобы сливки не сильно выкипели и печень не пересохла.

Печень с луком и морковью остужаем и перемалываем блендером в паштет.

Фарш делим на 12 частей. Из каждой части формируем лепешку, выкладываем на лепешку чайную ложку с горкой паштета и лепим продолговатую котлетку.

Обваливаем в панировочных сухарях и обжариваем до румяной корочки.

Котлета «Метрополька»

Ингредиенты:

600 г филе куриной грудки
300 г куриной печени
150 г лука
100 г моркови
2 яйца
150 г муки
200 г панировочных сухарей
50 г сливочного масла для начинки
200 г масла топленого для жарки
200 мл растительного масла для жарки
щепотка мускатного ореха
соль и молотый черный перец по вкусу

Сливочное масло для начинки кладем в морозилку и хорошенько замораживаем.

Филе разрезаем на 4 полоски и отбиваем. Солим, перчим, откладываем в сторону.

Лук шинкуем, морковь нарезаем кубиками.

Растапливаем на сковороде сливочное масло и обжариваем на нем репчатый лук до мягкости, добавляем морковь,

обжариваем ее минут 5.

Выкладываем печенку, добавляем мускатный орех, солим, перчим и обжариваем до готовности.

Остужаем, измельчаем блендером в паштет печенку и овощи. Убираем в холодильник на полчаса.

Затем в охлажденный паштет натираем замороженное сливочное масло, все перемешиваем до однородности и делим на 4 части.

Берем каждую полоску филе, выкладываем в середину начинку, сворачиваем в рулет.

Взбиваем яйца, обмакиваем в яйца рулетики. Хорошенько толстым слоем обваливаем в сухарях.

Растапливаем смесь сливочного и растительного масла.

Обжариваем котлеты во фритюре до золотой корочки.

История «Метрополя» началась в середине XIX века с маленького заведения ресторатора Неменчинского на Садовой улице, 22.

Сначала заведение называлось «Гостиный двор», так как напротив находились торговые ряды, позже было переименовано в «Люкс». Сюда приходили купцы средней руки и петербургская интеллигенция. Часто наведывался Григорий Распутин, по легенде, он бросал из окон в прохожих бутылки мадеры. Заходили на обед поэты Валерий Брюсов и Константин Бальмонт, выпускники соседнего Пажеского корпуса и питерская богема.

Славилось заведение «солянкой со ста граммами» и эскалопом.

В конце XIX века официанты начали объединяться в товарищества, защищавшие их профессиональные интересы. «Первое Санкт-Петербургское товарищество официантов и поваров» в начале XX века выкупило ресторан на Садовой у обанкротившегося Неменчинского. С новыми хозяевами и новым именем ресторан расцвел: обеденные залы украсили тропическими растениями, фарфоровыми вазами, скульптурами, лепниной, хрустальными люстрами. Создали изящный стеклянный потолок. Здесь одними из первых установили электрические системы вентиляции и кофемашины.

С появлением телефонной связи стали практиковать заказ столиков.

Из воспоминаний петербуржцев

«Метрополь» – это исторический ресторан, при котором была и есть сейчас кулинария-кондитерская. На мой взгляд, здесь по-прежнему самые вкусные эклеры в городе! А самые вкусные десерты

со взбитыми сливками – в «Тройке».

Сегодня «Метрополь» объединился с «Севером», создав сеть кофеен по всему Питеру, но фирменные кондитерские у каждой сети остались. Мне «Метрополь» нравится больше, хотя я знаю много поклонников «Севера».

В 1931 году ресторан был национализирован и получил название «Метрополь». Он не закрывался даже в блокадные дни, работая как общественная столовая. А после войны вышел по популярности на второе место после ресторана при гостинице «Европейская». Но «Метрополь» был демократичнее.

«Метрополь» за свою долгую историю пережил революцию, Первую мировую, Великую Отечественную. Но перестройку не пережил. Из-за больших убытков он закрылся в 2002 году. А вот кулинарный цех и кондитерская по-прежнему радуют жителей и гостей города.

Из воспоминаний петербуржцев

Во времена, когда Масленицу отмечать было не принято, на входных дверях здесь появлялось объявление: «У нас сегодня блины».

Их подавали с красной или черной икрой, семгой, селедкой и сметаной.

Но все же самыми популярными были пирожные и пирожки из «Метрополя», мы готовы были отстоять любую очередь за тортами «Прага», «Метрополь» или «Черный принц».

Салат «Петровский» из «Метрополя»

Ингредиенты:

200 г твердого сыра
5 яиц
1 банка консервированных шампиньонов
6 картофелин
2 средние морковки
1 пучок зеленого лука
1 пучок петрушки и укропа
250 г майонеза

Картофель и морковь неочищенными варим до готовности. Остужаем.

Варим яйца вкрутую и тоже остужаем.

Зеленый лук и пучок зелени моем и просушиваем.

Остывший картофель очищаем от кожуры, натираем на крупной терке и выкладываем на большую тарелку ровным слоем. Сверху смазываем майонезом.

С грибов сливаем жидкость, нарезаем их не мелко и

выкладываем на слой картофеля. Майонез не добавляем.

Следующим слоем выкладываем очищенную и натертую на крупной терке морковь. Смазываем слой майонезом.

Яйца очищаем, мелко нарезаем, выкладываем на морковный слой и смазываем майонезом.

Зелень мелко режем, выкладываем поверх яиц и тоже смазываем майонезом. Сыр натираем на крупной терке, украшаем салат сверху и по бокам.

Судак «Орли» из «Метрополя»

Ингредиенты:

1 кг филе судака
30 мл лимонного сока
½ ч. л. сахара
30 г сметаны 15 %
200 мл молока
маленький пучок петрушки
180 г муки
соль, перец, майонез по вкусу
100 мл растительного масла

Филе судака нарезаем на кусочки шириной 3 см. Поливаем лимонным соком и посыпаем перцем.

Петрушку мелко нарезаем.

Взбиваем яйца с сахаром в пену. Добавляем молоко и снова взбиваем. Добавляем сметану и снова взбиваем.

Постепенно добавляем муку, перемешивая смесь до однородного состояния. Добавляем измельченную зелень. Перемешиваем.

Обмакиваем кусочки рыбы в подготовленный кляр.

В сковороде нагреваем масло слоем 0,5 см.

Опускаем в него кусочки рыбы в кляре, накрываем крышкой и обжариваем, пока кляр не схватится. Переворачиваем кусочки на другую сторону и обжариваем до готовности на среднем огне.

Перекладываем кусочки на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло. Подаем горячим. Можно обмакивать кусочки в майонез.

Печенье «Ленинградское»

Ингредиенты:

210 г муки
2 яйца
185 г сахарной пудры
15 г ванильного сахара
70 г сахара для посыпки

Взбиваем яйца с сахарной пудрой и ванильным сахаром добела. Добавляем муку, осторожно вмешиваем.

Выкладываем массу в кондитерский мешок.

Из мешка выдавливаем тесто на бумагу для выпечки небольшими кружками 3 см в диаметре.

Посыпаем лепешечки сахаром, оставляем при комнатной температуре на 1–2 часа, чтобы немного подсохли.

Выпекаем 8–10 минут в духовке, разогретой до 200°С.

В 1950-е годы ленинградские кондитеры разработали популярный торт – «Ленинградский».

Рецепт утвердили в начале 1960 года. На фоне большинства десертов на основе бисквитного теста песочный торт оказался просто бомбой.

В основе торта «Ленинградский» было песочное тесто, из которого выпекались коржи, далее он прослаивался масляным сливочным кремом. В качестве наполнителя использовались абрикосовый джем, домашнее повидло или абрикосовое варенье с кисло-сладким вкусом.

Для придания торту особого вкуса в него добавляли орехи и шоколадную помадку.

В 1935 году появился новый сорт мороженого – «эскимо» («эскимосский пирожок») в виде сливочного цилиндра в шоколадной глазури. Позже оно стало прямоугольным, а следом появилось двойное эскимо под названием «Ленинградское». Помните такое?

Однако главным ленинградским мороженым считалась сахарная трубочка. Это сливочное мороженое в вафельном рожке появилось после войны. Оно до сих пор считается образцовым видом холодного десерта.

Из воспоминаний петербуржцев

Тот, кто не помнит торт «Ленинградский», пирожные «ириска» или «сливочное полено», никогда не жил в Ленинграде! Сегодня смольнинский хлебокомбинат делает «ириски», но у них совсем не тот вкус.

«Сливочное полено»

«То самое» «сливочное полено» из магазина «Восточные сладости» в Ленинграде.

Ингредиенты:

400 г молока

400 г сахара

25 г меда

100 г сливочного масла

110 г орехов фундук

щепотка соли

Измельчаем предварительно обжаренный фундук.

Наливаем в кастрюльку молоко, всыпаем сахар, размешиваем.

Доводим до кипения и полного растворения сахара. Варим сироп, не позволяя ему убежать, примерно полчаса на среднем огне. Он должен стать похожим на сгущенку.

Добавляем мед и щепотку соли.

Выливаем в миску и ставим в холодную воду. При остывании он начнет кристаллизоваться. Если вы пользуетесь кулинарным градусником, то варим сироп до температуры 120˚С, охлаждаем до 40–45˚С.

Взбиваем, пока не начнет светлеть.

Добавляем размягченное сливочное масло. Теперь отделяем небольшую часть получившейся помадки.

Смешиваем орехи с большей частью, формируем полено и даем немного полежать в холодильнике.

Отложенную помадку растираем до мягкости так, чтобы не было крупинок-кристаллов. Добавляем размягченное сливочное масло. Смешиваем-перетираем все вместе.

Достаем полено из холодильника и смазываем кремом со всех сторон.

Еда блокадного Ленинграда

Я долго думала, включать ли в книгу эту главу. С одной стороны, разве нужно об этом рассказывать в достаточно несерьезной книге? С другой – это важнейшая часть истории, без которой нет сегодняшнего Петербурга. Поэтому и решила – пусть будет здесь эта глава.

Последнее время вокруг темы блокады Ленинграда возникает множество споров и спекуляций. Некоторые даже умудряются утверждать, что все было не так, все придумано… Даже статистика, если искать ее в интернете, уверяет, что во время блокады погибло 50 процентов жителей города, и тут же другая статистика говорит о 90 процентах.

Много лет я прожила в доме, который в городе Ульяновске называли «володарским»: дело в том, что после эвакуации из Ленинграда завода имени Володарского в трех сталинках в центре города расселили его работников. Завод, кстати, так в Ульяновске и остался.

Я не историк, не могу ручаться за достоверность информации. Поэтому и решила дать слово ленинградцам. Пусть они сами расскажут то, что слышали от бабушек и прабабушек.

Из воспоминаний петербуржцев

Нормы выдачи блокадного хлеба постоянно менялись и зависели от того, военный ты или гражданский. Норма выдачи для военных изначально составляла 600 грамм в сутки, после 7 ноября 400 грамм, а с начала декабря уже 300 грамм. Но это военным, а для гражданских норма выдачи была еще меньше и зависела от возраста и профессии – от 150 до 200 грамм.

Рецепт изготовления блокадного хлеба: мука ржаная – 50 %, целлюлоза – 25 %, отруби и обойная пыль – 25 %.

Еще в начале блокады в городе приостановили производство пива – солод, ячмень, соевые бобы и отруби были направлены на хлебозаводы. Используя эти ингредиенты, производители старались тем самым снизить количество расходуемой муки. Хлеб старались готовить с обогащением витаминами и важными макроэлементами, чтобы маленькие порции могли принести хоть какие-то полезные вещества в организм. Для этого в него добавляли муку из березовых ветвей, подкорья сосны или семян разного рода трав. Позже стали использовать гидроцеллюлозу – она придавала буханке объем, но не несла в себе практически никакой энергетической ценности.

Из воспоминаний петербуржцев

Выдавали еще сахар и крупы. В конце блокады и этого не было. Выдавали сразу на месяц, сахара 10 грамм и крупы 200 грамм. Часто вместо крупы выдавали жмых, не было крупы, совсем.

Выдавали и талоны на мясо. Но эти талоны были бесполезны. Мяса не было.

Первое время в город посылали баржи с картофелем, но немцы их топили. Картофель плавал в воде, его вылавливали по ночам, потому что днем шли обстрелы. Выловленный картофель раздавали из расчета не более 100 грамм на человека. Его растирали, смешивали со жмыхом или обойной пылью и готовили из него лепешки. Мучной клей, на котором держались обои, соскребали и варили похлебку.

Дольше можно было протянуть на «супах» – когда из кожаной одежды, ремней или ботинок варили суп. Предварительно вещи обжигали, чтобы избавиться от запаха дегтя, а уже потом готовили «бульон» или что-то более похожее на студень.

Истории про то, что съели всех домашних и диких животных, тоже правда. Но коты спасали хозяев не только ценой своей жизни. С началом блокады из города стали массово бежать крысы, и развелось много мышей. Есть истории о том, как коты приносили мышей хозяевам. А это не только кошачья еда в блокадном Ленинграде…

После того как был слит коньяк из бочек, стоявших в коньячных погребах Ленинграда, сами бочки были разобраны, а с внутренней стороны досок счистили весь налет, накопившийся за десятилетия, – богатый сахаром, глюкозой и даже витаминами, выделившимися из виноградного спирта, он стал основой для отваров, которыми спасали жизни детей.

Несмотря на голод, животные ленинградского зоопарка не пострадали. Только от обстрелов. Люди не убивали их ради еды.

Еще одним продуктом стал студень из столярного клея и котлеты из книжных переплетов. Ленинградцы отрывали обложки, резали их на мелкие кусочки, размачивая несколько часов в кастрюле. Когда бумага разбухала, воду отжимали, в получившуюся кашу добавляли муку из жмыха и лепили из смеси котлеты. Масла не было, и книжные котлеты жарили на поверхности горячей буржуйки. Чтобы перебить ужасный вкус, в фарш добавляли специи или лук.

Из воспоминаний петербуржцев

Лук очень ценили, он менял вкус. Поэтому его частями присылали письмами с Большой земли. Делалось это так: к письму пришивался луковый лепесток, а затем отправлялся в почтовом конверте к адресату.

Скудное питание приводило к большим проблемам с ЖКТ и нехватке витаминов. В городе началась цинга. Боролись с ней отварами из богатой витамином С хвои.

Возникает, казалось бы, логичный вопрос – почему не ловили рыбу?

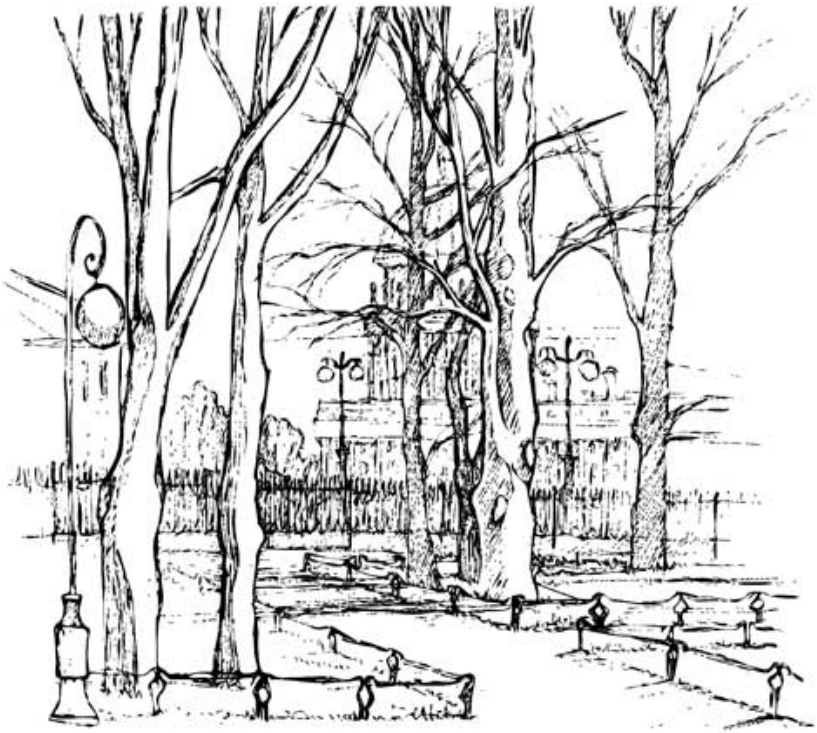
А ответ прост: на пустую удочку рыба не клюет. Есть и другие причины: сидеть у лунки на льду и ловить рыбу – настоящее самоубийство при постоянных обстрелах. В город в среднем прилетало 160–170 снарядов в сутки, да и некому там сидеть, мужчины на фронте и на заводах. А потому рыба попадала на стол лишь в одном случае – оглушенная рыба всплывала в месте попадания снаряда. Тогда подползали и доставали, иногда рыбу выбрасывало на лед.

Весной 1942 года первый секретарь Ленинградского обкома и горкома ВКП(б) Жданов выпустил распоряжение, обязывавшее приступить к лову не только рыболовецкие колхозы, но все предприятия и организации города. Даже Союз писателей получил свою разнарядку – поэты и прозаики должны были добыть в квартал 1,8 тонны рыбы. При этом распределялся улов по-разному. Колхозы обязаны были все сдавать государству – на нужды армии, флота и населения. А вот непрофессиональные рыбаки – представители заводов, учреждений, творческие работники – половину добычи могли оставить себе для «пополнения рациона питания».

Поэтому корюшка действительно спасала ленинградцев. Как и коты. Как и все, что только могло идти в пищу…

Этот город и эти люди выстояли. И сегодня трагическая история жизни Ленинграда важна не меньше тех, что рассказывают громкоговорители на нескончаемых корабликах его каналов.

Глава 5. Истории петербургских садов



Если бы не было Санкт-Петербурга, я бы придумал этот город, который спит на реке, как состояние души, которое останется со мной навсегда.

Ян Броккен, голландский писатель и журналист

У меня сложился ритуал: в каждый приезд я первым делом иду в Летний сад и к Михайловскому замку. Исторически город начался на Васильевском острове, мой Петербург начинается здесь.

Но ощущений от самой первой встречи с Летним садом повторить так и не удалось, а может, и не надо, пусть она помнится той, особенной.

– А еще Летним называется! – возмущалась я тогда, пытаясь согреть руки своим дыханием.

Вроде и октябрь был теплым, и солнце светило, но именно этим осенним утром было пасмурно и морозно.

Петербургу идет осень. Он хорош в любое время года, и утопающий в цветах поздней весны, и в новогодних декорациях, и жарким летним днем, когда на Невском не протолкнешься, а лодочки и пароходики застревают у поворота под мосты, и даже в непогоду (говорят, в ветреный холодный ноябрьский день в Эрмитаже можно столкнуться с императором Николаем Первым, его появление предвещает холода).

Пустынный Летний сад

Осенний Летний сад

Фонтаны Летнего сада

Но осенью… Мягкое золото по-особенному подсвечивает его купола и стены, серые дожди подчеркивают благородство его дворцов. Ливни рисуют причудливые картины на иллюминаторах его корабликов, торопящихся к причалу. Нет ничего прекраснее города в опавших желтых листьях, которые ветер несет вдоль каналов, и даже серое небо идеально сочетается с фасадами дворцов, которые смотрятся особенно изысканно и благородно. И Летний сад в такие дни становится совсем другим, никакого гомона и толкотни, лишь тишина.

В тот день туман запутался в высоких темных деревьях, но он не повис клочками, он бережно окутывал их стволы, создавал призрачные фигуры в конце аллей, они рассыпались серебряными каплями при твоем приближении.

И кто вообще сказал, что он должен быть Летним?

Название «Летний сад» не имеет ничего общего со временем года. Когда-то на этом месте стояло шведское поместье. Петр Первый проживал в нем, прежде чем переселиться в Летний дворец. А название сада связано с тем, что садовники усиленно засаживали его однолетними цветами, т. е. летниками. Потом название прижилось, сад по-прежнему носил название «летнего». Это отличало его от садов зимних, которых много было в закрытых помещениях городских дворцов.

Секреты Летнего сада

Петр Великий подсмотрел идею сада в Версале.

Летний сад был заложен в 1704 году, русский император хотел превзойти своего французского коллегу Людовика IV. Петр нанял лучших архитекторов той эпохи: Растрелли и Трезини.

По правилам «элегантного» озеленения, аллеи засадили равномерно подстриженными кустарниками. Четыре стороны, ограниченные «зелеными стенами», заполнили статуями, прудами, фонтанами и итальянскими мраморными скульптурами. Первое время сад можно было посетить только по личному приглашению Петра Великого, но в конце концов он был открыт для общества и стал любимым местом знати и интеллигенции.

Одна романтическая легенда рассказывает, что некий британский лорд посетил город в то время, когда солнце не сходило с горизонта. Судно, управляемое британцем, двигалось по Неве и причалило около Летнего сада. Решетка сада произвела на него такое впечатление, что он отказался покидать корабль, так как ничего столь прекрасного он все равно увидеть не сможет.

Забор с позолоченными лепестками цветов и ныне там. Он был изготовлен частично в Туле в 1780-х годах. В 1866 году здесь произошло покушение на императора Александра II. В память об этих событиях рядом с центральными воротами соорудили часовню, разобранную в 1930 году.

В Летнем саду построили второй дворец для жены Петра – Екатерины I, а в соседнем здании находилась художественная галерея. Это первая в России художественная галерея с работами ведущих европейских художников. К сожалению, оба здания не дожили до наших дней.

Уже во времена Петра сад был не просто местом для прогулок, гуляющие по аллеям разглядывали разнообразные скульптуры (их было 250!), среди которых уникальная статуя Венеры, привезенная из Италии, ее нашли при раскопках в начале XVIII века. После потопов 1777 и 1824 годов особо ценные скульптуры переместили в закрытые помещения.

Единственное сооружение, сохранившееся в саду с момента его создания, – это Летний дворец, построенный в 1710–1712 годах архитектором Трезини.

В 1934 году парку с его огромной коллекцией мраморных скульптур, Летним дворцом и домом Петра Великого был присвоен музейный статус. Сейчас Летний сад является официальным филиалом Государственного Русского музея.

Говорят, в 1930-е годы американцы хотели приобрести его восхитительную решетку, предложили сотню паровозов.

Хорошо, что решетку не отдали! Ведь, по легенде, одно ее звено сделано из чистого золота. Но какое именно – неизвестно.

Скульптуры Летнего сада

Говорят, что главные тайны Летнего сада таятся под землей.

Легенды о подземных ходах, прорытых под Летним садом по приказу Петра I, ходили давно, говорили, что их вырыли на случай нападения заговорщиков, но не понадобилось. Потом о подземельях забыли или даже засыпали в XVIII веке, когда сад восстанавливали после очередного наводнения.

Возможно, это вовсе не легенда, во время ремонтных работ или прокладки коммуникаций рабочие время от времени натыкаются на неожиданные провалы в земле и остатки кирпичной кладки. Правда, скорее всего, это часть кирпичных коллекторов, по которым подводилась вода к фонтанам.

Под Летним дворцом обнаружили сводчатые тоннели. Они оказались системой старинной канализации – одной из первых промывных канализаций не только в России, но и вообще в Европе. Любивший технические новшества, Петр использовал их для своей летней резиденции.

Еще одна легенда рассказывает, что в 1924 году, когда в Летнем саду проводились работы по ликвидации последствий сильного наводнения, обнаружили вход в подземелье. Располагался он недалеко от Кофейного домика и вел в глубину.

По узкому тоннелю можно было попасть в большую, отделанную камнем комнату, из которой шли две подземные галереи: одна вела к Марсовому полю, а другая в противоположную сторону. Эти галереи перегораживали массивные решетки, и пройти по ним не удалось. После осмотра вход в подземелье засыпали, некогда было им заниматься. А сейчас никто и не помнит, где были те входы.

Во время масштабной реконструкции Летнего сада с 2009 по 2012 год и археологических раскопок подземные ходы не обнаружили. И все же, говорят, это совсем не легенда, ждут они своего часа, чтобы снова случайно найтись!

Прогулки по Таврическому саду

Я часто прихожу в Таврический сад. Трудно сказать, что мне нравится больше – прогулки по его дорожкам или то, что вокруг. Таврический сад ограничен Шпалерной, Таврической, Кирочной, Потемкинской улицами, площадь самого парка – около 20 гектаров. Рядом Смольный собор, музей фонарей под открытым небом и множество интересных зданий.

История сада начинается вместе со строительством Таврического дворца в 1783–1800 годах. Возведением придворной зоны отдыха в английском стиле руководил садовый мастер Вильям Гульд. На территории создали пруды с островами, из освободившегося грунта насыпали живописные холмы.

Знаменитый памятник Петру Первому

В Юсуповском саду

В арках Дворцовой площади

Сад и дворец своим именем обязаны первому владельцу Григорию Александровичу Потемкину-Таврическому (считавшемуся тайным супругом Екатерины II). Приставку Таврический к своей фамилии он получил после присоединения Крыма к России, ведь старинное название Крыма – Таврида (Таврия, Таврика).

С 1866 года парк открыли для свободного посещения.

В 1930-х годах территорию стали именовать Смольнинским

парком имени Первой Пятилетки. В 1956 году – городским Детским парком. Примерно в это же время здесь был заложен памятник юным героям обороны города Ленина. Историческое название было возвращено саду в 1975 году.

В ноябре 1941 года русский летчик Алексей Севастьянов, пролетая неподалеку, протаранил фашистский бомбардировщик. Последний упал на территорию сада. Пилоты выжили, немецкий летчик был арестован, Севастьянов получил звание Героя Советского Союза.

Таврический дворец был возведен в 1783–1789 годах. Строгий классицизм его стиля может показаться слишком скучным, но внешнее с лихвой искупало внутреннее убранство дворца.

Интересно, что в 1860-х годах от Невы к дворцу был прорыт канал с гаванью. Позже на его месте появилась Главная водопроводная станция на улице Шпалерной, чья башня сегодня – одна из достопримечательностей этого района.

После смерти Потемкина дворец стал летней резиденцией Екатерины II. При следующем правителе, Павле I, здание было отдано под казармы. Восстановлением пришедшего в упадок дворца впоследствии занимались архитекторы Л. И. Руска, К. И. Росси, В. П. Стасов.

В начале XX века в Таврическом дворце заседала Государственная Дума. В связи с этим некоторые помещения дворца были изменены, на месте театра появилась библиотека, на месте зимнего сада – зал заседаний. После революции здания также использовали для размещения государственных органов.

С 1992 года здесь располагается Межпарламентская Ассамблея государств – участников Содружества Независимых Государств. В наше время дворец недоступен для свободного посещения, но периодически можно попасть внутрь с экскурсиями, правда, мест часто не хватает.

Есть примета: если попасть в Екатерининский зал Таврического дворца, встать под центральной люстрой (именно там Потемкин встал перед Екатериной на колени), то любое загаданное здесь романтическое желание в течение года обязательно сбудется!

Уже в XIX веке зимой на льду пруда, который прозвали «Лебединым озером», устраивались ежедневные катания на коньках – таврические катания. А весь район Таврического дворца, окруженного садом, имел свои многочисленные прозвища: «Таврия», «Таврик», «Табор», «Таврига», «Таврида».

Катались на льду не только здесь. Один из дворцов Петербурга, вернее его сад, вошел в историю мирового фигурного

катания.

Покатаемся на коньках?

На пруду Юсуповского дворца в Петербурге родилось российское фигурное катание!

Идея организовать самый первый настоящий каток пришла в голову участникам Санкт-Петербургского яхтенного клуба – зима, на яхте не выйдешь, надо чем-то заняться! И примерно в 1865 году они арендовали парк при Юсуповском дворце на Садовой улице с красивым большим прудом. Расчистили, оборудовали всем необходимым. Устроили снежные крепости, горки, катание на санях и коньки.

Вскоре каток Юсуповского сада стал модным местом, говорят, там заметили даже наследника престола цесаревича Николая. На коньках, конечно.

В 1890 году в Юсуповском саду состоялся представительный международный турнир по фигурному катанию, приехали даже американские участники. Победил российский фигурист Алексей Лебедев.

Беда в том, что Международный союз конькобежцев ISU официально был зарегистрирован только в 1892 году, поэтому все предыдущие соревнования так и остались неофициальными, хоть и международными.

Зато первый официальный чемпионат мира по фигурному катанию прошел в Санкт-Петербурге в 1896 году. На катке Юсуповского сада! Вот, правда, участников было всего… четверо.

Победитель определялся по сумме результатов: фигуры обязательные, специальные и произвольные.

Победителем стал немец Гильберт Фукс. Вторым – австриец Густав Хюгель. Третьим, победив в номинации «специальные фигуры», – россиянин Георгий Сандерс, россиянину Николаю Подускову досталось четвертое место.

За три года до чемпионата здесь открылась первая школа фигурного катания.

А сегодня каждый может прийти зимой покататься на катке, где началась история нашей «фигурки»!

Граф Калиостро и тайны Елагина острова

Даже приезжая в Петербург для знакомства с его музеями, дворцами и театрами, нельзя обойти вниманием его парки. Это неотъемлемая и такая прекрасная часть города на Неве.

Пожалуй, менее известным из его парков является Елагин остров. Как же я его люблю! Летом он прячется в густых кронах от жары, осенью умиротворяет золотой, красной и фиолетовой листвой над прудами, а его белочки… их здесь море, они никого не боятся, буквально бросаются под ноги, так что захватите с собой что-нибудь вкусненькое!

Прелесть этого места в том – что это именно остров-парк, окруженный тихими каналами. Парк занимает площадь около 100 га.

Добраться очень просто. Выходите из метро «Крестовский остров», поворачиваете направо и по улице Рюхина доходите до 2-го Елагина моста.

«Мистула-саари» – так по-фински звучало первое название острова, который сейчас представляет собой несколько островков, разделенных прудами и водными каналами.

В буквальном переводе это означает «медвежий остров». «Звериные» имена носили тогда многие острова в дельте Невы: Лосиный (Васильевский), Вороний (Аптекарский) или Заячий. В XVIII веке картографы обозначали остров как Мишин.

Петр I, строя Петербург, велел благоустроить ближайшие территории и создавать там резиденции для приближенных. Сначала остров получил во владение вице-канцлер и дипломат Петр Шафиров, затем его выкупали другие важные персоны, пока пятым хозяином в 1777 году не стал обер-гофмейстер императорского двора Иван Перфильевич Елагин.

Его фамилия и послужила окончательным названием для острова. Дело в том, что именно Елагин преобразил остров: в болотистых местах выкопал пруды, обустроил набережную для прогулок, построил вокруг острова земляной вал, а к нему проложил дамбу. В парке появились аллеи и памятники, а посещать его по праздникам могли и простые петербуржцы.

В своем дворце Елагин проводил и масонские заседания, и ритуальные обряды на Масляном лугу. Многие монументы, установленные на острове, он посвятил приятелям-«каменщикам». Часть этих памятников можно было разглядеть еще в конце XIX века, хотя уже тогда это были лишь развалины, впоследствии утраченные. В 1980 году, во время подготовки к Олимпиаде, рабочие, очищая пруды на Елагином

острове, обнаружили черный куб из гранита. Историки так и не пришли к однозначному ответу, был ли это кусок масонского монумента.

Хотя при дворце Елагина существовала православная церковь, люди приписывали всяческую чертовщину и острову, и дворцу, и их хозяину.

По одной из легенд, под дворцом находилось множество подземных ходов, а в глубине под павильоном Пристань существовал тайный зал для масонских собраний. Именно там предрек гибель Российской империи небезызвестный граф Калиостро!

В Россию Калиостро явился в 1780 году, представившись врачом. На приемы он являлся в черных одеждах, украшенных золотыми иероглифами, в уборе египетского жреца на голове. Графу покровительствовал Григорий Потемкин, многие важные петербуржцы приглашали его в гости, говорили, что во дворце Строганова граф проводил опыты по открытию философского камня. Долгое время Калиостро гостил у Елагина и участвовал в масонских церемониях. Правда, по легенде, бежал с острова, получив пощечину от секретаря Елагина.

Сегодняшний дворец на Елагином острове прекрасен. Это вилла в стиле Палладио, спроектированная для матери Александра I Марии Федоровны архитектором Карло Росси. Вилла построена в 1822 году на месте более раннего особняка.

Когда вдовствующая императрица Мария Федоровна заявила, что слишком стара для таких дальних поездок, как Павлово и Гатчина, Александр I купил поместье у наследников Елагина и попросил Карло Росси переделать виллу для своей матери. Неоклассические интерьеры были оформлены Джованни Баттистой Скотти, Василием Демутом-Малиновским и Степаном Пименовым.

После смерти Марии Федоровны дворец долгое время оставался заброшенным. Николай II сдавал его в аренду своим премьер-министрам, включая Витте и Столыпина.

После революции дворец превратился в «музей старого образа жизни». Во время блокады Ленинграда он был поврежден снарядом и сгорел дотла.

Восстановили дворец только в 1950-х годах в качестве курорта для рабочих.

Сегодня здесь находится коллекция предметов искусства XVIII–XIX веков, вход охраняют два льва, на чье создание якобы вдохновил флорентийский символ – лев Мардзокко.

По легенде, призрак Калиостро до сих пор можно увидеть в

зеркалах дворца.

Но надо сказать, что Елагин был фигурой не менее интересной, чем граф-мошенник.

В царствование Екатерины II Елагин занимал ряд видных придворных должностей: был сенатором, обер-гофмейстером, директором императорских театров.

При нем произошел расцвет театрального искусства: основано театральное училище, опытные актеры выезжали в Европу набирать труппы. Императрица (под псевдонимом!) писала пьесы, шедшие на московских и питерских сценах. Она делилась с Елагиным своими замыслами и порой просила закончить или дополнить то или иное произведение. Представьте: императрица написала 14 комедий, 5 комических опер и 3 исторические драмы!

Елагин был богат, влиятелен, вхож в лучшие дома Петербурга. Но всего этого ему было мало, мирское проходит, а Елагин искал вечное, задавался извечными вопросами – что такое истина, справедливость, возможно ли бессмертие. Он говорил на английском, французском, немецком, мечтал выучить латынь и древнегреческий, ведь именно в их древних текстах заключена мудрость.

Под руководством немецкого аристократа Иоганна фон Рейхеля и доктора Станислава Эли он открыл для себя Каббалу и труды средневековых мистиков.

Иван Перфильевич мечтал издать многотомный труд, посвященный Талмуду и Каббале, рыцарским орденам Средневековья, в котором объяснялись бы тайны творения. Сохранились черновики и наброски.

Елагин хотел объединить все российские масонские ложи и добился того, что в 1782 году на конгрессе европейского масонства ему был дарован величайший титул – звание Великого Мастера провинциальной ложи России. Это означало международное признание самостоятельности, самоуправления, авторитета и заслуг российского масонства.

Совсем не ради богатства искал он философский камень, его влекли тайны создания мира. Когда соратники упрекали, что он приютил у себя шарлатана Калиостро, Елагин отвечал: «Вижу, а все же, может, и у него крупица мудрости да сыщется». И вспоминал притчу из Каббалы. Если человек видит в сточной канаве драгоценную жемчужину, стоит ли ему лезть за ней? «Да, – учит Каббала, – ибо грязь и нечистоты легко смыть, а жемчужина знаний и мудрости останется с ним».

Но секретарь его не утерпел и дал пощечину графу

Калиостро. Мошенник сбежал с острова, а секретарь повредился рассудком, устал, видимо, от эзотерики вокруг. Пришлось Елагину, чтобы не смущать неокрепшие умы, засыпать подвал ротонды, где проводились опыты по поиску философского камня.

Когда строилась вилла и в восточной части парка выстроили павильон с колоннами – Пристань, куда высаживалась вдовствующая императрица Мария Федоровна, обнаружили останки прежнего здания и его подвал.

Говорят, что уже в XXI веке во время реставрации вновь нашли подвал, а в нем – керамические сосуды со следами огня внутри. Все, что осталось от алхимических опытов Елагина.

Войдете внутрь павильона – по звуку шагов поймете, что под ним – пустота.

С Елагина на Каменный

Пересеките Среднюю Невку по 1-му Елагину мосту в восточной части острова неподалеку от дворца, и вы окажетесь на Крестовском острове.

Первое, что вы увидите, – Каменноостровский театр (Вторая сцена БДТ). Это единственное сохранившееся в Петербурге деревянное здание периода классицизма. До революции сюда приходило высшее общество вместе с императорской семьей, после 1917 года здание использовали как кинотеатр, склад и клуб спортивного танца. Затем его вовсе забросили, пока в 2005 году не передали в ведение БДТ (пл. Старого Театра, 13).

На Каменный остров приезжают ради интереснейших дач, утопающих в зелени среди деревьев.

Среди них – дача, которая покажется вам очень знакомой. Да, именно здесь в российском сериале «Шерлок Холмс» жила Ирен Адлер.

Это дача Гаусвальд, построенная конце XIX века. Господин Гаусвальд был булочных дел мастером, а строительством дома занималась его жена Евгения Карловна. Ломаный и асимметричный модерн придал особняку особый шарм (Большая аллея, 14).

Особняк графини М. Э. Клейнмихель совсем другой, это уже романтизм, а дом постарше дачи Гаусвальд лет на пятьдесят. Строился дом для руководителя французской театральной труппы Э. Женьеса, графиня пару десятилетий спустя взяла его в аренду, и дом получил ее имя. Охраняют его драконы, а в узорах решетки – монограмма графини.

Вот так пустишь в дом арендатора, он не только все перестроит, а еще и имя свое дому даст (наб. реки Крестовки, 12)!

Дом Фолленвейдера представляет собой стиль ар-нуво с чертами модерна и готики. Владелец его был известным портным. Из-за необычных архитектурных форм дом прозвали «Теремком» и «Сахарной головой». Обещают открыть здесь отель (Большая аллея, 13).

Дом Кугушевой в стиле модерн появился на Каменном острове в конце XIX века. Здание напоминает протестантскую церковь с милой башенкой – единственной оставшейся от оригинального дома. Это один из немногих особняков, которые сегодня не прячутся за высокими заборами, охраняющими покой нынешних владельцев (Боковая аллея, 1).

Особняк Р. Ф. Мельцера принадлежал известному архитектору. Его называют «Домом-сказкой» или «Домом Бабы-

яги», при строительстве использованы сказочные мотивы. Дом в советское время долго переходил от одной государственной структуры к другой, пока не опустел. Рассмотреть его хорошенько мешает все тот же забор (Полевая аллея, 8).

Каменноостровский дворец строился как загородная резиденция, когда Екатерина II подарила остров сыну Павлу. Сначала здесь стоял деревянный дворец, но затем его заменили каменным, в стиле классицизма. В его основание положена буква «П», по бокам главного корпуса расположены два флигеля, а фасад украшен колоннадой с ведущей к ней гранитной лестницей. Сегодня здесь находится детская Академия талантов (наб. Малой Невки, 1).

Каменноостровский мост через Малую Невку взяли за образец для возведения многих других мостов, так как при его строительстве использовали все тогдашние инженерные достижения. В конце XIX века по нему ездили конки – трамваи, в которые впрягали лошадей.

Церковь Рождества Св. Иоанна Предтечи по форме напоминает католическую, но это действующая православная церковь, построенная в конце XVIII века с элементами готического стиля: высокие узкие окна с витражами, стрельчатые арки. По легенде, здесь пел во время службы Павел Первый, а среди прихожан – это уже точно – был Александр Сергеевич Пушкин, который крестил здесь своих детей.

В советское время храм был разорен, а здание использовали как спортзал. Верующим его вернули только в 1990 году. Главной святыней церкви является частица мощей Иоанна Предтечи, отсюда и название (просп. Каменноостровский, 83).

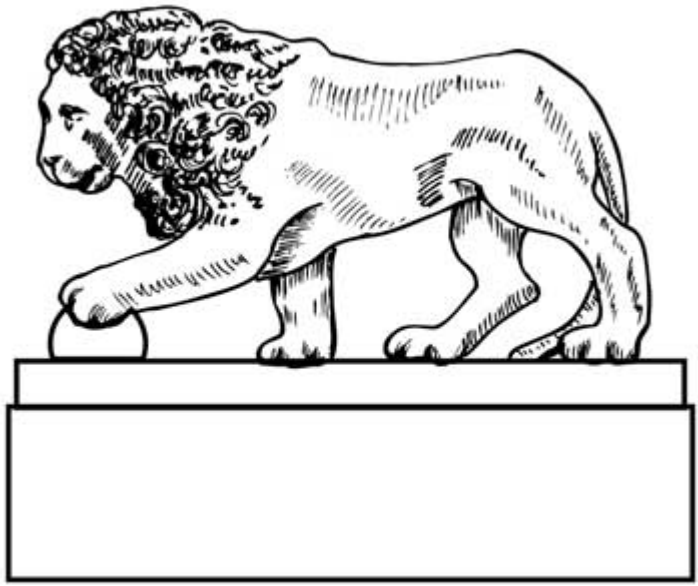
И как же сюда затесалась скульптура «Девушка с веслом», чужеродный элемент среди роскошных строений Каменного острова? А очень просто – в 2011 году как памятник социалистического реализма. Вот только зачем?

Приедете на Каменный остров – не повторяйте нашей ошибки и не гуляйте по набережной Большой Невки. Вместо особняков вы увидите онкодиспансер и… морг. Не самые приятные впечатления во время прогулки, увы.

Глава 6. Город императора Павла

А Государь, в Бозе почивший… Император Павел Петрович как любил Церковь святую, как чтил святые уставы Ея и сколько сделал для блага Ея, не многие из Царей Русских подобно Ему послужили Церкви Божией…

Серафим Саровский



Его жизнь – череда странных, порой мистических событий. Сегодня мы можем лишь верить или не верить тому образу, который старательно рисовали историки, одни – человека, который мог изменить мир и Россию, другие – недалекого, почти сумасшедшего правителя. Истина, как всегда, где-то рядом, и уж точно не мне судить о личности исторического персонажа.

И все же для меня Петербург – это не только город Петра. Это город Павла.

Город назван в честь святого Петра, неотделимого от второго апостола, святого Павла. Петропавловская крепость соединила, как и положено, имена двух апостолов. И два государя, Петр и Павел, сыграли огромную роль в его судьбе.

Казалось бы, правление Павла Первого было очень коротким. Но павловский Петербург существует, его черты мы находим повсюду. Ведь образ любого города – это его архитектура, это его легенды, витающие в воздухе и создающие его особую ауру.

Замок «русского Гамлета»

На закате я прихожу туда, где Летний сад встречается с Михайловским замком.

Нет, я не иду в музей, я прохожу каменный мост через ров, вхожу под высокие своды входа и оказываюсь в каменном закрытом дворе. В окнах скользят тени, возникают образы, но во дворе пусто, и даже лучи закатного солнца не падают на его булыжники. Весь мир там, за стенами замка. А здесь – лишь я и император на троне.

Когда-то он любил прогуливаться по городу верхом на лошади. А горожане так боялись встречи, что чуть через заборы не прыгали. Странно, ведь император разрешил всем желающим посещать свою новую резиденцию – Михайловский замок. Тогда появился и желтый почтовый ящик, куда каждый желающий мог опустить свое прошение. Некоторые историки, наоборот, рассказывают о любви народа к своему государю. Он разрешил простым солдатам подавать жалобы на офицеров, и если жалоба справедлива – офицеров наказывали, а крестьяне впервые в истории сами присягали на верность императору, в том числе крепостные. Они впервые стали подданными, а не рабами.

Смешная история приключилась в Нижнем Новгороде, когда император с сыновьями совершал поездку по городам Поволжья.

Кортеж должен был въехать в город через Московскую заставу, выходившую на главную улицу Большую Покровскую. Для торжественной встречи у моста, перекинутого через овраг на дамбу, собрался весь цвет города. И вдруг на коменданта Нижнего Новгорода, майора Рейхенберга, нашел морок. Он приказал опустить шлагбаум прямо перед мордами лошадей первой кареты, принял воинственную позу и грозно вопросил:

Прадеду от правнука

– Стой, кто идет?

Все оцепенели. Кроме императора. Существует две версии его ответа. По одной, он кратко ответил: «Солдат». По второй – «Капитан Первой роты Гатчинского полка. Прикажете предъявить подорожную?»

Шлагбаум открылся, проезжая мимо коменданта, Павел приоткрыл дверцу:

– Жалую тебя подполковником.

Отец Павла, император Петр III, не успел официально короноваться, поэтому его похоронили не в Петропавловском соборе, а в Александро-Невской лавре. Сын восстановил справедливость: останки Петра III были переложены в обитый золотом гроб и коронованы большой императорской короной собственноручно Павлом I. 2 декабря 1796 года по похоронному ритуалу, принятому Петром I, состоялось траурное шествие от Александро-Невского монастыря до Зимнего дворца. Здесь коронованный гроб с телом Петра Федоровича был выставлен вместе с гробом Екатерины II в «печальной зале» для последующего совместного захоронения в Петропавловском соборе.

Сегодня рядом с отцом лежит и сын.

Когда выстрелит пушка Петропавловской крепости и вы подпрыгнете от неожиданности, хотя и знали, и читали, и ждали, а потом нежно зазвенят колокола «Боже, царя храни» – подойдите

к мраморному саркофагу императора и тихонько попросите. Вскоре вы получите предложение работы своей мечты. Мне просить не довелось, потому ручаться не могу, а вот знакомый провинциальный батюшка уверял, что все сбудется непременно, ибо не канонизирован, но – поможет.

Дворцовый мост

Павел возводил свой замок с тем же пылом, с каким его прадед основал Санкт-Петербург. И установил перед замком памятник, созданный скульптором Растрелли при жизни Петра I, но гораздо позже отлитый в бронзе. На постаменте конной статуи надпись: «Прадеду правнук».

Строительство замка началось сразу же после вступления Павла I на трон. 19 ноября 1796 года император приказал разобрать обветшавший Летний дворец Елизаветы Петровны на месте слияния Фонтанки и Мойки и составить смету на строительство будущей резиденции «замка Михайловского дворца».

Дворец, который сам Павел именовал «замком», необычен для Петербурга. Возводили его очень быстро по проекту Винченцо Бренны, чтобы завершить к тому моменту, как император согласился принять титул Великого Магистра ордена. Планировалось, что здесь будут проходить собрания и

торжественные церемониалы мальтийских кавалеров. Поэтому в интерьерах так часто повторяется изображение мальтийского креста.

На центральной стене Парадной лестницы был установлен бронзовый герб Российской империи в утвержденном при Павле варианте – с крестом. Герб – единственная мальтийская реликвия в замке, сохранившаяся до настоящего времени.

Откуда такой непривычный терракотовый цвет у стен замка? По легенде, стены выкрашены в цвет перчатки, которую обронила на балу фаворитка императора Анна Гагарина. По официальной версии, кирпично-красный – традиционный цвет Мальтийского ордена.

На этом месте, в ныне снесенном Летнем дворце, Павел родился 20 сентября 1754 года, и здесь, в замке его мечты, он умер. Как же не появиться множеству легенд и преданий!

Михайловский замок

Правда, главная легенда не совсем соотносится с реальностью. 47 букв надписи «Дому твоему подобаетъ святыня Господня въ долготу дней» ошибочно сопоставляются с 47-ю годами жизни Павла, он не дожил до 47 лет.

«…В него легко влюбиться всякой девице… Хотя он невысокого роста, но очень красив лицом; весьма правильно сложен; разговор и манеры его приятны; он кроток, чрезвычайно учтив, предупредителен и веселого нрава. Под этой прекрасной оболочкой скрывается душа превосходнейшая, честная и

возвышенная и вместе с тем самая чистая и невинная, которая знает зло только с самой отталкивающей стороны и вообще сведуща о дурном лишь настолько, насколько это нужно для того, чтобы вооружиться решимостью избежать ему самому и не одобрять. Словом, невозможно сказать довольно ему в похвалу», – писал Сольмс, прусский посланник в частном письме в Берлин Ассебургу в 1773 году.

Михайловский замок вобрал в себя различные стили: классицизм, ампир, романтизм. Его создавали архитекторы А. Ф. Г. Виолье, В. И. Баженов, В. Бренна. Но в замке в первую очередь угадывается образ его заказчика.

Особое символическое значение имеет посвящение замка Святому архангелу Михаилу. В честь архангела Михаила была освящена не только церковь, но и весь замок, резиденция светского монарха приобрела сакральное посвящение.

Это связано с угрозой миру, которую Павел видел в идеях, провозглашенных Великой Французской революцией. Как пересекаются временные параллели! Сегодня итальянские аристократы, оскорбленные глумлением над христианством на церемонии открытия Олимпиады в Париже, публикуют в интернете картинки и посты с надписями «Это не моя Олимпиада!»

Когда-то в беседах с бывшим польским королем Станиславом-Августом Понятовским Павел рассказывал о пророчествах, что «после страшных смут случится полное замирение, и оно придет с Севера». Под Севером традиционно всегда подразумевалась Россия. Снова временные параллели!

В 1798 году Павел I получил титул гроссмейстера Ордена Св. Иоанна Иерусалимского (Мальтийского). Кроме Мальтийской тронной и галереи Мальтийских рыцарей в Михайловском замке, в Петербурге появилась Мальтийская капелла, построенная архитектором Джакомо Кваренги. Его считали чудаком, но этот шаг был абсолютно логичен для императора, мечтавшего об объединении всего христианского мира.

Символом будущего объединения под эгидой России император замыслил Казанский собор. Не часто вспоминают о Павле Первом, когда говорят о соборе. Но фактически это его детище. Возведение храма стало для императора делом государственной важности. Архитектура собора, посвященного самому почитаемому в России образу – Казанской Божией матери, – перекликается с архитектурой собора Святого Петра в Риме и его знаменитой колоннадой. Москва – третий Рим, эта идея была заложена в утвержденном Павлом проекте архитектора

Воронихина, талантливейшего бывшего крепостного графа А. С. Строганова. Но на торжественной закладке собора император побывать уже не смог.

А. С. Пушкин назвал Павла самым романтическим императором России.

Откуда взялось прозвище «русский Гамлет»? Конечно, из сложных отношений матери с сыном. Образ отверженного принца, нелюбимого сына и вызвал ассоциации с принцем датским. Интересно, что однажды, в связи с приездом тогда еще наследника престола в Вену, отменили спектакль «Гамлет», на котором он должен был присутствовать. По одной из версий, фразу «двух Гамлетов на одном спектакле не может быть» сказал актер, игравший главную роль, по другой – австрийский император, не хотел лишний раз раздражать Екатерину II торжественным приемом сына, которого она хотела исключить из наследников.

А я хочу рассказать одну малоизвестную историю. Вдруг мы с вами сможем ее продолжить?

Тонкая ниточка между Петербургом и Неаполем

428 дней, около 160 городов и почти 14 тысяч километров. Такое путешествие, настоящий гран-тур по Европе в 1781–1782 годах совершил наследник российского престола, будущий император Павел I.

В те времена такие путешествия были почти обязательны и завершали образование молодых дворян. Но в случае с наследником престола поездка преследовала и важные политические цели.

Поездка проходила анонимно. Наследник и его супруга Мария Федоровна путешествовали под именем графа и графини дю Нор (в переводе с французского Du Nord означает «северные»). Сопровождала графов Северных небольшая свита дворян, знакомых с заграничной жизнью.

В холодном итальянском декабре путешественники через Триест из Австрии добрались до Венеции. В их честь в Светлейшей устроили роскошный праздник, а над площадью Сан-Марко пролетел искусственный голубь, рассыпая искры света на лету, изумляя присутствующих. Гостей развлекали регатой на Большом Канале, знакомили с лучшими венецианскими живописцами. Будущему императору Венеция понравилась, он особо отметил, что здесь мудро устроено правление, где «народ и правительство – практически одна семья».

Посетив Падую, Феррару и Болонью, путешественники прибыли в Рим, но остановились в Вечном городе всего на два дня, планируя осмотреть его на обратном пути. Их влек Неаполь, жемчужина европейского гран-тура. К красотам залива и древнейшим памятникам стремились аристократы и живописцы со всей Европы, многие полотна русских художников украшают живописные неаполитанские виды. И если сегодня мы взахлеб рассказываем о Тоскане или приморских скальных деревнях Лигурии, в те времена синонимом слова «Италия» был, конечно, Неаполь.

8 февраля путешественники добрались до цели своего путешествия, поднялись на Везувий, несколько раз осмотрели Помпеи и Геркуланум, впечатлившись археологическими раскопками.

В то время Российское государство и Неаполитанское королевство постепенно налаживали дипломатические контакты, сначала через испанских послов, затем через русское и

неаполитанское дворянство, и вот наконец свершилось. Визит наследной четы был исключительно важен для обеих стран, не менее важным было не привлекать к нему внимания Австрии и Англии.

Для сохранения анонимности граф и графиня Северные отказались от предоставленного им королем дворца. Наследная чета «как простые путешественники» приняла приглашение видного неаполитанского аристократа Паскуале Марии д'Алессандро, герцога ди Песколанчано, поселиться в его дворце на виа Нардонес в изысканно украшенных фресками апартаментах.

Позднее герцог разместил во дворце мраморную табличку, на которой выбита фраза на латыни: «Павел Первый и консорт Мария Теодоровна гостили у герцога Песколанчано». Завершалась табличка словами: Augusto. Hospito. Dignitas – «Возвышеннейший. Гостеприимство. Достоинство».

Анонимных путешественников принимали по самому высшему разряду. 10 февраля граф и графиня Северные наблюдали из своих покоев два парада в карнавальных масках: множество людей в великолепных костюмах маршировали под звуки музыки в сопровождении всяческих представлений. Оба шествия обошлись в 12 тысяч и 14 тысяч дукатов.

Один из маскарадов завершился в театре Сан-Карло, где дали представление «Суд Париса». Представление было необычным. Зевс, представлявший верховного судью, приказал отдать золотое яблоко «прекраснейшей королеве» Марии Каролине, которая, в свою очередь, подарила его графине Северной. Так в форме аллегорий подчеркнули политическую приверженность, взаимопонимание и дружбу между двумя дворами. Яблоко – символ раздора и разногласий и одна из причин Троянской войны – стало в тот вечер знаком дружбы и гармонии.

В последующие дни прошел маскарад, посвященный двенадцати подвигам Геракла, и «Банкет богов», которому предшествовала колесница с музыкантами, другая с девятью музами – аллегориями высшего идеала искусства. За музами следовали Аполлон в золотой вуали и крылатый конь Пегас.

Великие князья несколько раз обедали с королевской четой, Фердинандом IV и Марией Каролиной, и им настолько понравились свежие инжир и клубника, что фрукты доставлялись во дворец герцога ди Песколанчано ежедневно.

Еще одно событие, впечатлившее историков, случилось через пару дней, когда неаполитанский король пригласил великих князей на спектакль-трагедию «Сид» Пьера Корнеля.

Как известно, Эль Сид Кампеадор – прозвище кастильского

дворянина Родриго Диаса Бивара (1043–1099), легендарного рыцаря Реконкисты, героя освобождения Пиренейского полуострова от мусульман. Некоторые историки полагают, что таким образом был сделан намек на «русскую Реконкисту» – освобождение от мусульман крымского полуострова, хотя исторические даты визита в Неаполь наследника престола и Крымской войны не совпадают. Зато такая интерпретация выглядит красиво!

Полный карнавалов, экскурсий, балов и банкетов, визит обеспечил главное: укрепление отношений между дворами и ускорение вступления Неаполя в «Нейтральную лигу» – созданный Екатериной II в 1780 году «Союз вооруженного нейтралитета» для защиты судоходства, которому угрожали претензии Англии. Также по просьбе российского министра-резидента в Неаполе Николая Разумовского пяти кораблям российской военной эскадры в Средиземном море было разрешено войти в порты Неаполитанского королевства.

И вновь герцог д'Алессандро предоставил резиденцию, теперь для российского посла, связи семьи с Россией окончательно окрепли.

Пламенный любитель фарфора, основатель керамической фабрики в фамильном замке в Молизе, герцог подарил российской наследной чете предметы фарфора, изготовленные на его фабрике. Подарок не случаен: Екатерина II превратила производство в Санкт-Петербурге в Императорский фарфоровый завод, а Павел I унаследовал любовь матери к фарфору. У герцога и его августейшего гостя оказался общий интерес.

К сожалению, следы подарка затерялись, но Этторе д'Алессандро, нынешний герцог д'Алессандро ди Песколанчано, не теряет надежды узнать о его судьбе; возможно, однажды фарфор, связавший дворянскую семью из Неаполитанского королевства и наследника Российского престола, найдется в музеях Петербурга. Он наверняка где-то стоит и ждет, чтобы его отыскали. Давайте попробуем? Это стало бы интересным продолжением истории отношений двух городов, Санкт-Петербурга и Неаполя!

Легенды и пророчества

27 октября 1798 года Павел I был провозглашен 72-м великим магистром Мальтийского ордена. Наряду с историческими статутами Мальтийского ордена Павел I учредил Великий Российский Приорат, «навсегда», согласно учредительным текстам, доверяя его сохранение в неприкосновенности своим наследникам и назначенным им 21-му потомственному командору.

Это решение встретило критику в Европе. Во-первых, царь не был католиком, во-вторых, его предшественник, маркиз де Омпеш, еще не отрекся от должности. После отречения де Омпеша избрание Павла I стало легитимным даже в глазах его недоброжелателей, и в Орден вступило большое количество русских дворян.

Отставка Великого Магистра Фердинанда де Омпеша связана с тем, что он отказался защищать остров от вторжения французских войск во главе с Бонапартом. Своими решениями Омпеш рисковал привести к упадку Орден Святого Иоанна или даже к его полному исчезновению. И в тот момент орден был фактически спасен Россией.

Тем, кто оспаривает титул императора, достаточно зайти на официальный сайт Мальтийского ордена, чтобы найти там имя Павла I в списке великих магистров.

Михайловский замок в Петербурге хранит множество загадок и тайн. Это место притягивает всех любителей мистики и сверхъестественного. Ночью здесь можно услышать странные звуки, а в безлюдных коридорах, говорят, бродит призрак Павла I. Иногда в окнах виден мерцающий огонек, словно кто-то бродит по залам со свечой.

Замок мечты императора стал и его последним пристанищем. Павел I убит здесь в результате дворцового переворота в 1801 году.

По легенде, когда Павел только взошел на престол, солдат, охранявший Летний дворец, увидел странную картину – перед ним появился мужчина, окутанный сияющим туманом, и велел передать Павлу свой приказ – построить на этом месте новый дворец и назвать его в честь Архангела Михаила, во дворце обязательно должен быть храм. Солдат доложил императору о своем видении, тот поверил ему, и вскоре строительство началось.

Так это было или нет, но солдата того вы сами увидите – в

небольшой нише Михайловского замка в его честь стоит маленький солдатик.

Павел I верил в судьбу и магию цифр. Однажды юродивая (по легенде, ею была даже Ксения Петербургская) предсказала ему ужасное будущее, как раз тогда и возникло пророчество о числе букв над входом в замок и числе лет, которые проживет император. Павел хотел сделать свой замок неприступным. Рядом с его спальней был потайной ход, дабы была возможность спастись, если придут недруги, а помимо рвов, подъемных мостов, каналов, подземных ходов, тайных комнат, пушек и многочисленной охраны, Павла охраняли и магические символы, нанесенные на стены и потолки замка.

Но не защитят неприступные стены от одного – от предательства.

По легенде, накануне гибели Павлу приснился Петр I, предупреждавший его об опасности. Ночью 24 марта 1801 года он был жестоко убит проникшими во дворец заговорщиками. Скорее всего, они вошли в спальню именно через потайной ход, который должен был помочь императору спастись. Среди приближенных Павла был предатель, ведь о подземном ходе мало кто знал.

В ранней юности Павлу сказали, что его жизнь связана с цифрой четыре. Он пробыл на престоле 4 года, 4 месяца и 4 дня, прожил в замке 40 дней, а скончался в 47 лет.

Правление Павла I вызывало недовольство многих: непредсказуемость, резкие перемены в политике, пристрастие к формальностям и порядкам – все это настраивало против императора значительную часть приближенных.

Осенью 1800 года против Павла начал оформляться заговор, во главе которого встал его собственный сын Александр вместе с молодыми гвардейскими офицерами. Поводом послужил указ Павла о престолонаследии – император лишил Александра звания цесаревича и объявил наследником младшего сына Константина. По свидетельствам современников, Александр колебался, стоит ли идти на открытый мятеж против отца. Но в конце концов он дал согласие на активные действия заговорщиков и лично руководил ими в решающий момент.

11 марта 1801 года заговорщики собрались в одном из домов на набережной для окончательного обсуждения плана действий. Было решено арестовать Павла в Михайловском замке и заставить отречься от престола.

Поздним вечером того же дня группа офицеров во главе с генералом Беннигсеном, используя потайной ход, проникла в опочивальню императора. Разбуженный Павел категорически отказался подписывать заранее заготовленный манифест об

отречении. Граф Зубов, один из заговорщиков, первым ударил императора в левый висок тяжелой золотой табакеркой. После того как Павел упал, началась неравная борьба, в ходе которой императора задушили шарфом.

Вечером 11 марта Павел I встал из-за стола, подошел к зеркалу и произнес: «Посмотрите, какое смешное зеркало, я вижу себя в нем с шеей на сторону». Через полтора часа он погиб в собственных покоях.

Официально было объявлено, что Павел скончался от апоплексического удара. На следующий день Александр I принес присягу как новый император. Убийцы Павла не были наказаны, более того, получили награды и продолжали службу. Сам заговор был окутан молчанием, о подробностях предпочли забыть.

Среди горожан появилась страшилка: ежегодно в день своей смерти призрак Павла подходит к окну своей спальни и начинает считать прохожих: 1, 2, 3 и так до 47. Душу сорок седьмого человека он заберет.

Спустя годы на месте спальни, где был убит император, Александр I велел сделать церковь, но привидение от этого не стало спокойнее.

В здание перевели Инженерное училище, и замок стал называться Инженерным. Позднее здесь располагались различные организации, а во времена СССР даже жилые квартиры.

Легенды за столетия лишь множились. Говорили, что призрак Павла охраняет сокровища Мальтийского ордена, спрятанные в подземельях, нашедший их обретет сверхъестественные способности.

Сейчас Михайловский замок входит в состав Русского музея, и, по словам некоторых сотрудников, они не раз встречали призрак Павла.

Конечно, все это лишь сказки. И не так давно музей Петропавловской крепости выпустил книгу с разоблачением всех петербургских легенд. Но надо ли развенчивать туманную и волшебную ауру этого города?

И, вновь приехав в Петербург, я войду под высокие своды, остановлюсь перед императором на троне посреди пустого каменного двора – вот теперь я действительно приехала…

Мальтийские места Петербурга

Следы Мальтийского ордена и его великого магистра сохранились в Петербурге, и найти их несложно.

Мальтийская капелла (Садовая улица, 26) построена по проекту архитектора Джакомо Кваренги и изначально задумывалась Павлом I как католическая церковь ордена мальтийских рыцарей.

Она входит в состав Воронцовского дворца, в котором сегодня помещается Суворовское училище.

Дворец, который Франческо Бартоломео Растрелли создавал в XVIII веке для графа Воронцова, сменил множество хозяев, Павел I отдал Воронцовский дворец мальтийским рыцарям.

Продолжая созданный Растрелли ансамбль, Кваренги выстроил капеллу в духе Ренессанса. Храм имеет форму прямоугольника с цилиндрическим сводом. Два ряда колонн из искусственного мрамора делят внутреннее пространство капеллы на три нефа. За мраморным алтарем – запрестольный образ работы художника А. И. Шарлеманя «Иоанн Креститель» (небесный заступник и покровитель Мальтийского ордена). Справа от алтаря под балдахином стояло малиновое бархатное кресло великого магистра ордена.

Капеллу освятили в июне 1800 года, а год спустя Павел I был убит в Инженерном замке. Его преемник Александр I отказался от звания великого магистра ордена, но сохранил титул его протектора. Из российского государственного герба был удален мальтийский крест.

В 1803 году Александр I сложил с себя звание протектора, а в 1817 году было высочайше объявлено, что «орден в Российской империи более не существует».

Какое-то время капелла действовала как обычная католическая церковь. В середине XIX века к ней пристроили придел, где упокоился прах бывшего попечителя герцога Максимилиана Лейхтенбергского.

В 1928 году здание Мальтийской капеллы было передано под клуб пехотной школе им. Склянского, затем Ленинградскому дважды Краснознаменному военному училищу им. С. М. Кирова, а с 1955 года оно принадлежит Суворовскому военному училищу. Интерьер Мальтийской капеллы был отреставрирован к 300-летию Санкт-Петербурга.

Церковь Рождества Иоанна Предтечи, или Иоанновская церковь, Каменноостровский проспект, 83, была построена в 1778

году по проекту Юрия Фельтена при инвалидном доме моряков Балтийского флота. Стены из красного кирпича с остроконечным стрельчатым куполом серого цвета, стрельчатые зарешеченные окна, узкий козырек над входом – все напоминает о готическом стиле.

Во времена Павла I церковь была передана Мальтийскому ордену, и при ней устроили кладбище мальтийских кавалеров. Погост закрыли после вступления Александра I на императорский престол. В 1807 году останки кавалеров перенесли на Смоленское кладбище. После постройки Каменноостровского дворца церковь была передана ему.

Сегодня храм относится к Санкт-Петербургской епархии Русской православной церкви.

Во дворце Кантемира (Миллионная улица, 7) более 40 лет прожил выдающийся итальянский дипломат Юлий Литта, мальтийский кавалер и самый молодой генерал в истории России – чин ему пожаловали в 26-летнем возрасте. Такое внимание к итальянцу объяснялось желанием Екатерины II укрепить связи с Мальтийским орденом.

Симеоновская церковь

Пантелеймоновская церковь

Казанский собор

Литта появился в Петербурге сначала в качестве опытного морского офицера, а затем посланника Мальтийского ордена при русском дворе. Именно он привез в Россию «Мадонну» Леонардо да Винчи, которая красуется сегодня в Эрмитаже под условным

названием «Мадонна Литта».

У дома, где жил Литта, одновременно три адреса: Миллионная улица, № 7, Мраморный переулок, № 1 и Дворцовая набережная, № 8.

В 1715 году на этом участке для молдавского аристократа Дмитрия Кантемира архитектор Растрелли выстроил дворец в стиле барокко.

В 1743 году на верхнем этаже была устроена церковь великомученика Феодора Стратилата. Позже здесь жили граф Алексей Бестужев-Рюмин, граф Владимир Орлов, граф Павел Скавронский. Вдова Скавронского Екатерина Васильевна вышла замуж за Литту, который и обосновался с ней во дворце. Для них архитектор Луиджи Руска перестроил один из корпусов дворца в стиле классицизма.

Кому Исаакий, кому рыбалка

После смерти Юлия Литты особняк перешел в ведение Министерства финансов, а сейчас его занимают Российский морской регистр судоходства и Институт культуры.

Собор Спаса Нерукотворного в Зимнем дворце (Дворцовая набережная, 32), или Большая церковь Зимнего дворца, был заложен в 1753 году как православный дворцовый храм. Растрелли создал его в стиле рококо. Долгие годы это был домовый храм императорской семьи.

Сюда в декабре 1799 года были доставлены три древние

реликвии госпитальеров: частица древа Креста Господня, Филермская икона Божией Матери и десница Иоанна Крестителя, – врученные Павлу I в октябре в Гатчине.

В память об этом событии в 1800 году Священный Синод установил 12 (25) октября праздник в честь перенесения реликвий из Мальты в Гатчину. После прихода к власти большевиков реликвии спасали, это отдельная захватывающая история. Десница Иоанна Крестителя находится сегодня в монастыре в Цетинье, Черногория.

С 1918 года собор – один из залов музея Эрмитаж, используемый для выставок.

Глава 7. Коломенские прогулки

…И слушала мяуканье котов
По чердакам, свиданий знак нескромный,
Да стражи дальний крик, да бой часов —
И только. Ночь над мирною Коломной
Тиха отменно. Редко из домов
Мелькнут две тени. Сердце девы томной
Ей слышать было можно, как оно
В упругое толкалось полотно.
А. С. Пушкин

Здесь даже днем не встретишь толпу туристов. Лишь проплывающая под мостами вереница корабликов оглушает набережную рассказами о Никольском соборе и о «самом романтичном месте Петербурга». Вечером стройные ряды корабликов редеют, к ночи исчезают совсем. Встает луна над колокольней Никольского собора, чуть плещется вода, загораются окна и фонари, и ты соглашаешься: это самое романтичное место города. А еще и мистическое.

Знакомая призналась, что ходит пешком на работу специально, чтобы пройти здесь.

Семимостье, семь мостов, где ты загадываешь желание, и оно обязательно сбудется.

Волшебное Семимостье

Здесь пересекаются два самых известных (и самых красивых!) канала города – Крюков и Грибоедова. Здесь можно увидеть семь мостов, отсюда и название. А увидишь – сразу загадывай желание!

Семимостье и Садовая

Семимостье и Исидоровский храм

Волшебное Семимостье

Цифра семь в нумерологии – это совершенство и гармония природы. Семь богатырей царевны, семь гномов Белоснежки, семь чудес света. Семь таинств церкви. Семь церквей, в которых надо

поставить семь свечей, и будет тебе счастье, как говорят псевдоправославные приметы…

В общем – куда уж больше, эта цифра олицетворяет мудрость, познание, совершенство. А значит…

Встаем на Пикалов мост, который находится как раз на пересечении Крюкова канала и канала Грибоедова, так, чтобы колокольня Николо-Богоявленского Морского собора была по левую руку.

Тогда впереди будет Красногвардейский мост через канал Грибоедова, а дальше за ним – Ново-Никольский мост.

Справа, там, где Садовая улица, – Старо-Никольский мост, а вдалеке на Крюковом канале можно рассмотреть Смежный мост.

Далее следует повернуться спиной к Красногвардейскому мосту, и на канале Грибоедова будет виден Могилевский мост.

Правее по Крюкову каналу хорошо просматривается Кашин мост, а если как следует приглядеться, то можно увидеть Торговый мост.

И тогда нужно загадать желание, которое обязательно сбудется. Некоторые говорят, что седьмого числа в семь часов, но это уже чтоб наверняка, на самом деле и так все получится!

Не увидели семь мостов? Вот и я никак не могла насчитать семь, все время шесть получалось. Но как-то раз пробегавший мимо прохожий сказал: нужно встать на поребрик! Вот все и сошлось.

Откуда ж в Петербурге поребрики? А все просто.

Дело в том, что поребрик действительно отличается от бордюра. Бордюр кладут плоско, а камни в поребрике ставят на ребро, так их укладывали в каменных орнаментах церквей. Первые бордюры напоминали поребрики, слово и прижилось.

И раз уж мы о нем вспомнили, так давайте и о других «чисто петербургских» словах вспомним.

Кстати, правильный вариант второго здешнего слова в русском языке – «парадное». Вариант «парадная» допустим в разговорной речи.

Ну, а «кура» и «греча» очаровали меня с первого дня. Потом, правда, оказалось, что в Нижнем Новгороде тоже говорят «кура», но для меня это слово так и осталось питерским. Как и «окорок» – нет, это не часть свиной вырезки, это куриный окорочок!

Конечно, я в любом случае пришла бы в Семимостье, наслышавшись и начитавшись. Но в самый первый приезд в Петербург случилось маленькое чудо.

Дело в том, что я его не любила, Петербург. Вот никак мы не

совпадали! Московское ли детство тому виной, либо звезды не так на небе вставали, либо время не пришло, но, приезжая в детстве в Ленинград на теплоходе или просто в город, а потом уже взрослой – в командировку, я совершенно не впечатлялась. С мужем произошло ровно так же: даже прожив в Ленинграде месяц на учебе и приезжая впоследствии в командировки, он разводил руками: «Ну, да. Красиво, но…»

Именно поэтому наши дороги все время сворачивали в сторону, пока однажды в октябре мы не подумали: а может, попробовать еще раз?

Как «все приличные люди», я забронировала отель на Невском, и, наверное, все в очередной раз закончилось бы так же, но случайно, за неделю до поездки, на экране ноутбука практически сам по себе возник пансиончик в два этажа на канале в Семимостье. А так как случайностей не бывает – мы же с вами знаем, что под этим именем скрывается Бог, когда хочет остаться незамеченным! – я немедленно, на свой риск, не представляя, куда мы едем, забронировала этот самый пансиончик, отказавшись от отеля на углу Невского.

Так и ездим теперь. Раз в год, а то и два…

Волшебное Семимостье стерло все прошлые воспоминания и сложившиеся представления, закачало на воде канала за окном, закружило осенней листвой, оглушило криками чаек и звоном колоколов Троицкого храма с золотыми звездами на синем куполе и бело-голубой свечки колокольни морского собора.

Канал Грибоедова

Крутые мосты

И мы влюбились. В Семимостье и в Петербург, в золото осени и в ливни, рисующие причудливые образы на окне.

Знаете, где засыпаешь под кряканье утки, собирающей на ночлег своих детенышей? В старом доме, где балкон выходит на древний мост и узкую речку у стен Падуи, и в Семимостье, где за окном качает волны канал Грибоедова.

Здесь, на границе Адмиралтейского района и района Коломна, свой мир, свои интересные уголки. А насмотревшись на луну над колокольней, так приятно выпить чаю со вкуснейшими, но маленькими десертами в зале кафе ресторана «Ромео» у Кашина моста. Здесь пусто поздним вечером, и румынские официанты добавят изюминки общей атмосфере.

А разве Коломна не под Москвой?

Многие думают, что, неоднократно упоминая Коломну в своих записках, Пушкин писал о Подмосковье. На самом деле речь идет о районе Петербурга. Откуда такое название – доподлинно неизвестно. Возможно, это искаженное слово «колония», в тех местах селилось множество иностранцев, а может, и итальянские корни, как в подмосковной Коломне, ведь в большинстве своем архитекторы Петербурга были итальянцами.

Район располагается на двух островах, разделенных каналом Грибоедова. Южный остров называется Покровским, северный – Коломенским. Причем более маленький (Покровский) остров зовут Большой Коломной, а Коломенский остров – Малой Коломной.

Одним из первых каменных зданий в районе Коломны стал Никольский Морской собор, построенный в 1762 году «в воздаяние достойной памяти славных дел флота Российского…» и в честь покровителя путешественников и моряков – святителя Николая Чудотворца. Он воздушный и кружевной.

Интерьер собора сохранился с XVIII века, это один из немногих храмов, которые никогда не закрывались, даже в блокадные дни утром и вечером здесь шли службы.

Ранее приход был приписан к маленькой часовне Морской слободы в «светлицах» полкового двора, в 1733 году построили полотняную церковь, в 1743-м – деревянную, которая просуществовала до 1761 года.

В 1752 году генерал-адмирал князь Михаил Михайлович Голицын направил императрице Елизавете Петровне прошение о возведении каменного собора взамен деревянной церкви. Архитектором назначили Савву Ивановича Чевакинского. Образцом послужил астраханский собор, когда-то впечатливший Петра I.

Деньги на строительство собора выделили из «мостовых сумм» и из адмиралтейских.

Никольский собор состоит из двух церквей – верхней и нижней. На фотографиях, сделанных с высоты птичьего полета, видно, что у него форма равноконечного креста.

Нижний храм во имя святителя Николая был освящен в 1769 году, а верхний – в честь Богоявления в 1762-м.

Будущий патриарх всея Руси Алексий I, тогда митрополит Ленинградский, во время блокады жил в стенах собора, после Божественной литургии он обходил собор с иконой Николая Чудотворца, моля о сохранении храма и города.

Сегодня собор – украшение Семимостья. И как же смотрится его нежный голубой с белым фасад на фоне золотой осенней листвы небольшого парка, где голуби устраиваются на каменной чаше фонтана…

В 1908 году в парке открыли обелиск в память о погибших на броненосце «Император Александр III». В советское время были утрачены доски с именами моряков, они восстановлены, но не в первоначальном виде. В верхнем храме собора находятся мемориальные доски с именами моряков, погибших при исполнении воинского долга на подводной лодке «Комсомолец». Всего на стенах Никольского морского собора более тысячи имен погибших с 1945 года моряков, включая подводников с лодки «Курск».

В советское время в 1993 году в соборе освящен, окроплен святой водой новый, утраченный ранее символ ВМФ России – Андреевский флаг.

В пяти минутах ходьбы от собора в сторону Невы возвышается здание Мариинского театра.

В 1783 году здесь построили Большой каменный театр (сейчас на его месте расположена Петербургская консерватория), который позже был преобразован в современный Мариинский театр. Район стал местом притяжения людей, связанных с искусством.

Чуть дальше на площади Труда вполне можно недорого перекусить. Здесь устроилось заведение демократичной питерской сети «Теремок», выручающее качественной едой и невысокими ценами утомленного путешественника. Каюсь, люблю их простенький борщ (почему-то с фаршем), по весне у них вообще была неделя стерляди, и уху из нее варили, и жарили, и в салаты клали. В Москве эту сеть тоже открыли, но, говорят, – ничего общего с петербургской по вкусу.

Пройдем дальше – и вот уже Благовещенский мост и Английская набережная со старыми особняками, каждый готов рассказать захватывающую историю. Отсюда открываются восхитительные виды на закаты! И если на закате пройти по Английской набережной в сторону Адмиралтейской, то вы увидите совсем другой памятник Петру, отличный от уже давно примелькавшегося. На фоне заката и грозовых туч он изумляет и заставляет поверить во все легенды сразу.

Вид на закаты с Дворцовой, Адмиралтейской и Английской набережных – лучшие. Только на Английской будет гораздо меньше народа.

«Вам известна та часть города, которую называют Коломною. Тут все непохоже на другие части Петербурга; тут не столица и не провинция; кажется, слышишь, перейдя в коломенские улицы, как оставляют тебя всякие молодые желанья и порывы. Сюда не заходит будущее, здесь все тишина и отставка, все, что осело от столичного движенья», – писал Гоголь в повести «Портрет».

Знаменитое блоковское «Ночь. Улица. Фонарь. Аптека» – это тоже здесь.

Парадный Петербург с его дворцами и памятниками – это Петербург Пушкина; Владимирская площадь, улица Гражданская и мосты канала Грибоедова – Петербург Достоевского; таинственный и туманный Петербург Блока – здесь, в Коломне.

Сегодня архитектурный облик района и проспекта Римского-Корсакова прекрасен, а вот магазины и прочие заведения и их вывески в большинстве своем напоминают российскую глубинку.

Памятник Николаю I

«Жизнь в Коломне страх уединенна: редко покажется карета, кроме разве той, в которой ездят актеры, которая громом, звоном и бряканьем своим одна смущает всеобщую тишину. Тут все пешеходы; извозчик весьма часто без седока плетется, таща сено для бородатой лошаденки своей», – все так, как писал Гоголь, вот только «квартирки за пять рублей еще и с кофеем поутру» уже не сыщешь!

Внутри и вокруг Коломны много сюрпризов.

В Дровяном переулке вы неожиданно наткнетесь на бетонную женщину посреди то ли сквера, то ли двора. Настоящее привидение в сумеречном петербургском вечере. Но недавно даму покрасили, и она потеряла былое обветшалое очарование.

В конце XIX века здесь появился еврейский квартал, располагался он в районе двух улиц: Декабристов и Союза Печатников. Но уже в XX веке евреи полностью ассимилировались в Петербурге, и от квартала осталась лишь хоральная синагога – бывшее сердце еврейского района. Это вторая по величине синагога в Европе.

С Пикалова моста прекрасен вид на Свято-Исидоровский храм (некогда эстонской, ныне русской православной церкви) на канале Грибоедова, сооруженный по канонам византийской архитектуры. Церковь построена в 1903–1907 годах по проекту архитектора Александра Полещука. Ее верхний храм освящен во имя священномученика Исидора Юрьевского, что и дало название всей церкви. Боковые приделы верхнего храма – во имя преподобного Серафима Саровского и святых апостолов Петра и Павла. Нижний храм Свято-Исидоровской церкви освящен во имя святого Николая Чудотворца.

Тяжелые приглушенно-зеленые купола чем-то напоминают минареты… Они необычны, не похожи на привычный нам силуэт православных куполов. Кстати, первое пожертвование на создание храма сделал Иоанн Кронштадский.

Много красивых церквей Коломны утрачено, на их месте появились здания, улицы и памятники.

Прогулки вокруг Семимостья

Если вы, как и я, любите трамваи, то с Семимостья трамвай номер 3 довезет вас до Летнего сада и Михайловского замка, а дальше отправится через мост на Петроградку. В 2023–2024 годах меняли трамвайные пути, и он не ходил, зато пройти чуть вправо – и трамвай номер 13 устроит вам настоящую обзорную экскурсию по городу: и в район Пяти углов, Владимирского храма, ресторанной улицы Робеспьера довезет, и через Фонтанку переправитесь, и мимо Летнего сада и Михайловского замка доедете до Финляндского вокзала. Только успевай голову поворачивать, глядя на красоты за окном.

А если прямо пройти и пересечь Фонтанку, то вы дойдете до гостиницы «Азимут», где в кафе на верхнем этаже прекрасная смотровая площадка с видом на купола Исаакиевского и Никольского соборов, Троицкий собор и Адмиралтейские верфи, старинные доходные дома и особняки.

В советское время гостиница называлась «Советская», но в народе получила прозвище «Антисоветская», поскольку с верхних этажей просматривались Адмиралтейские верфи, где строились подводные лодки. Видимо, была находка для шпионов!

Лучшие смотровые площадки города (не включая площадки ресторанов, я здесь только про «посмотреть»)

Смольный собор

Из минусов – виды лишь на сам комплекс и ближайшие крыши.

В Петропавловской крепости две смотровые площадки:

колокольня Петропавловского собора;

крыша крепостной стены от Государева до Нарышкина бастиона. Маршрут «Невская панорама».

Минусы – на первую можно попасть только в составе организованной группы, виды со второй примерно те же, что от реки у стен.

Фотосалон Карла Буллы *(о нем подробнее в главе о питерских прогулках).*

Владимирский собор

Владимирский собор был построен во второй половине XVIII века. В храме отпевали няню А. С. Пушкина Арину Родионовну. Прихожанином собора был Ф. М. Достоевский, который жил рядом. В годы советской власти собор отдали Публичной

библиотеке.

Высота смотровой площадки – 41 метр, достаточно высокая, можно посмотреть окрестности на 360 градусов на каждом ярусе колокольни, рядом станция метро «Владимирская».

Еще из плюсов: недорогой вход – 200 рублей и удобно подниматься по деревянной лестнице.

Смотровая площадка Казанского собора

Минусы: без экскурсии не попадешь, виден небольшой кусочек Невского и Дом Зингера.

Исаакиевский собор *– хотя это самая популярная площадка Петербурга, ничего особенного оттуда не увидишь. В основном крыши.*

Крыша «Лофт Проекта Этажи», *Лиговский проспект, 74.*

Смотровая площадка находится на крыше пятиэтажного дома, ее высота – 27 метров. Здесь есть удобные скамейки и зона с большими мягкими подушками.

На крышу можно подняться, взяв с собой кофе или чай. В выходные здесь проходит фестиваль коктейлей.

Есть фотозоны, где можно сделать атмосферные фотографии. С площадки можно увидеть Лиговский проспект и ближайшие улицы. Локация находится в центре города, поэтому живописные виды вам гарантированы. В ясную погоду видны купола Исаакиевского и Владимирского соборов.

Минусы: оплата наличными и вид в основном на Лиговский проспект.

Крыша «Бертгольд Центра», *улица Гражданская, 13–15.*

Здесь две площадки на крыше. На первую можно подняться из внутреннего дворика по железной лестнице. Сверху легко увидеть живописные окрестные здания и Исаакиевский собор.

Здесь есть перила, поэтому и на лестнице, и на самой площадке безопасно.

Площадка открыта с 10.00 до 22.00.

Есть здесь и другая обзорная площадка – открытая терраса ресторана. На ней есть столики и тент на случай дождя. Здесь тоже можно полюбоваться на окрестные улицы и сделать атмосферные фото.

Думская башня на Невском *– лучшая смотровая площадка города.*

Отсюда видно все! Высота здания – 47,5 метра, это как 15-

этажный дом. Смотровая площадка находится ниже, к ней ведет винтовая лестница в 233 ступеньки.

Виды на все стороны, на все достопримечательности, можно осмотреть часовой механизм башни.

Минусы – подниматься не очень легко и высокая цена – 500 рублей.

Это единственное место, где весь город как на ладони. И все же, по моему скромному мнению, на Петербург не стоит смотреть сверху. Это город для прогулок по его улицам, ведь нужно смотреть на фасады его дворцов, а не на крыши!

Купола Троицкого собора, ярко-синие, с золотыми звездами, видны с Пикалова моста. А колокола его разливаются звоном над Семимостьем по воскресеньям.

Впервые колокольный звон услышали жители города в 1828 году. Собор – мощный, внушительный, равный базиликам Вечного города – возвели «в честь и для» лейб-гвардии Измайловского полка. Полк был сформирован в 1730 году указом императрицы Анны Иоанновны.

Исаакий в осенних листьях

Вид с террасы музея Карла Буллы

Вид с Думской башни

Но вернемся в Коломну!

Район образовался в 1711 году. Император Петр I заложил летний дворец для своей жены Екатерины – Екатерингоф и

проложил к нему первую дорогу. Впоследствии она стала Екатерингофским проспектом, ныне это проспект Римского-Корсакова.

От Свято-Исидоровского храма десять минут ходьбы до римско-католического собора Святого Станислава – по проспекту Римского-Корсакова, дальше по улице Мастерская, и слева вы увидите собор: приземистое здание с колоннами и слегка приплюснутой шляпкой-грибом купола.

Первый католический митрополит России Станислав Богуш-Сестренцевич отдал Санкт-Петербургу участок своей земли и выделил средства для постройки на нем нового храма. Итальянский архитектор Висконти выбрал классический стиль: прямоугольное здание, светло-желтые стены, белые колонны. Внутреннее убранство решили в таком же строгом стиле, без излишеств.

Строительство на пересечении Мастерской и Торговой улиц началось в 1823 году и закончилось в 1825 году. Митрополит, которому на тот момент было уже 94 года, лично освятил храм во имя Святого Станислава. На следующий год он скончался и был погребен здесь же.

После Октябрьской революции бóльшая часть имущества была разграблена, священники арестованы и расстреляны. В 1934 году приход был закрыт. Лишь в августе 1996 года храм вернули католической церкви.

Улица Декабристов, Мастерская улица, проспект Римского-Корсакова и Лермонтовский проспект образуют квартал, внутри которого стоят храмы сразу четырех конфессий: кроме православного, католического храмов и синагоги здесь находится и лютеранский Иоанновский храм.

Музей-квартира Александра Блока является филиалом Музея истории Санкт-Петербурга. Открытие состоялось в 1980 году к 100-летию со дня рождения поэта. В этой квартире Блок прожил последние девять лет жизни. Дом, возведенный в 70-х годах XIX века, примечателен тем, что в нем проживало немало поэтов, музыкантов, актеров и артистов, включая семью художника Ильи Ефимовича Репина.

Частыми гостями Блока были: Зинаида Гиппиус, Андрей Белый, Федор Сологуб, Валерий Брюсов и другие творческие личности. Недалеко от дома, на Офицерской улице, находится театр Комиссаржевской, где впервые была поставлена пьеса А. А. Блока «Балаганчик».

Экспозиция музея состоит из двух частей, расположенных на

2-м и 4-м этажах дома 57 на улице Декабристов. В одной из квартир жил сам поэт со своей супругой, а в другой – его мать Александра Андреевна. Мемориальная квартира на 4-м этаже создана на уникальных подлинных предметах обстановки и убранства, принадлежавших поэту. Литературная экспозиция занимает квартиру на 2-м этаже. Она поделена на несколько исторических отрезков, каждый из которых повлиял на мировоззрение и творчество поэта.

Особняк Шретера на углу Мойки и улицы Писарева чем-то напоминает средневековый европейский дом где-то во Фландрии. Это еще не модерн в полной мере, «особняку придан романтический силуэт, вызывающий ассоциации с постройками старинных европейских городов», – писали современники.

Особняк постоянно упоминается в публикациях о масонских следах в Петербурге благодаря треугольнику и циркулю, изображенным на фасаде. Правда, они символизируют профессию хозяина дома, архитектора Шретера, а не символ тайного сообщества!

Новая Голландия, хотя и не являющаяся частью Коломны, но близкая соседка, через канал. Ох, как там склоняются в канал ветви деревьев, усыпанные золотом по осени!

На пересечении улицы Володи Ермака и набережной реки Пряжки стоит доходный дом Шретера, построенный в 1905 году. Фасад здания испещрен узорами, лепниной, маскаронами, линиями. Историки архитектуры назвали дом «ложным модерном». Дело в том, что сначала возвели саму коробку дома, а через некоторое время уже другой архитектор нанес узоры.

Особняк Шретера на Мойке

Псковская улочка, выходящая на проспект Римского-Корсакова, когда-то называлась Грязной и Упраздненной из-за ее ужасного состояния, сегодня она мила и тиха и здесь много домов прошлых веков, например, здание Коломенского отделения городского ломбарда на Псковской, 18 и доходный дом Балаева под номером 5. Оба дома выстроены в стиле модерн, у них асимметричные фасады, на доме Балаева – лепнина, кованые украшения, цветная кирпичная кладка. Попадете в парадное – там шикарная печь с изразцами в виде чертополоха.

Старо-Калинкин мост был когда-то разводным, а механизмы скрывались в высоких гранитных башнях. В начале XX века от разводки моста отказались, но его исторический облик сохранили. Переправу интересно разглядывать с площади Репина, которая до революции называлась Калинкинской площадью. Здесь даже верстовой столб есть. Слева поднимаются портальные краны Адмиралтейских верфей.

Жилой дом Союзверфи на улице Бородинской – конструктивизм, стиль, в котором Санкт-Петербург не застраивался, но и ему нашлось место. Раньше здесь располагался Литовский замок, игравший роль городской тюрьмы, но в 1917 году он был сожжен восставшими, а после снесен. Родственник Бастилии, не иначе. Но какой же он страшный, на мой взгляд! Именно в плане облика. Насмотришься восхитительных дворцов – а тут он, как ломтик имбиря в японской кухне – для свежести

вкуса и взгляда, уже замыленного красотой.

Лютеранская церковь Святого Апостола Иоанна – нынешняя эстонская церковь, вернувшая прежний облик после реставрации. Лютеранская церковь построена в неороманском стиле, в советское время превратилась в клуб и потеряла свой первоначальный вид. Но не так давно ее восстановили.

Один из известных мостов Коломны – Египетский, украшенный сфинксами с обеих сторон. Неподалеку – доходный дом Капустина в стиле северный модерн.

А еще в самой глубине Коломны спрятался прекраснейший дворец.

Шато в Коломне

Этот замок словно сошел с фотографии в книге о замках Луары. Да и замок испанской Сеговии с ним в явном родстве. Так и видишь прекрасную даму у окна: смотрит, не скачет ли благородный кавалер, а менестрели развлекают ее своими балладами.

Петербургский дворец великого князя Алексея Александровича на набережной Мойки расположился в стороне от привычных туристических маршрутов, да еще и в парке среди высоких деревьев хорошо спрятался.

Я попала сюда пару лет назад осенним вечером, удивилась, что еще не заперли ворота, и оказалась в компании двух пожилых дам.

Одна радостно воскликнула: «О, вот еще одна любительница прекрасного!» – и шепотом призналась, что всю жизнь живет в Петербурге, и даже неподалеку, а вот лишь недавно открыла для себя хорошо спрятавшийся дворец.

Я сама узнала о нем, увидев фотографии у сына. Шато почти в центре Питера?

До передачи участка земли под строительство дворца на территории между рекой Мойкой, Английским проспектом и Шафировской улицей (современная улица Писарева) располагались строения бывших владельцев – церемониймейстера Сабурова, генерал-майора Альбрехта и других. В 1872–1882 годах особняком владел хозяин машиностроительных заводов Исаак Миронович Малкиель (1844–1881); после его смерти вдова продала особняк.

Участок приобрело Дворцовое ведомство для назначенного главным начальником флота и морского ведомства сына Александра Второго – великого князя Алексея Александровича.

В 1883 году архитектором М. Е. Месмахером начинается проектирование нового дворца. Для экономии и ускорения хода строительства в новое здание были встроены сохранившиеся на участке постройки. По пожеланию великого князя был выбран стиль, напоминающий французские шато.

После смерти князя Алексеевский дворец унаследовали его братья – Владимир и Павел, а также племянник Михаил Александрович. Новые владельцы сдавали в аренду пустующий дворец и прилегающие к нему сад и оранжерею. Полтора года его занимало германское посольство.

После революции дворец был Домом пионеров, автошколой, в блокаду в нем размещался склад, и к 2005 году здание

находилось в аварийном состоянии.

Новый этап в его истории начался в октябре 2005 года, когда приняли решение о создании Дома музыки в Санкт-Петербурге. Огромную роль в этом сыграл бывший ректор Санкт-Петербургской консерватории Сергей Ролдугин, ставший первым художественным руководителем нового учреждения и инициатором реставрации дворца.

Архитектура дворца эклектична.

Вход устроен через Парадный и Собственный вестибюли, первый сохранил облик со времен прежних владельцев и не был полностью переделан М. Е. Месмахером.

Со стороны Собственного подъезда, в восточном флигеле здания, Месмахер поместил три помещения – Китайскую и Фламандскую гостиные, а также Английский зал с отделанным лепниной потолком в стиле английских лепных плафонов XVI–XVII веков, камином и украшенными резьбой дверьми, а также дубовой филенчатой панелью, – он являлся самым большим и красивым помещением дворца. В 2011 году Английский зал стал концертным залом Дома музыки.

То, что мы сегодня видим внутри, – результат реставрации, но выглядит прекрасно. Правда, я не очень большой любитель интерьеров всяческих дворцов и музеев, мне больше интересен архитектурный облик.

У стен замка в небольшом сквере гуляют мамы с колясками, радуются солнышку пожилые петербуржцы. На ступенях девушки делают селфи.

А замок смотрит вокруг, слегка удивляясь, каким ветром занесло его на берега Мойки, и видит сны о трубадурах и прекрасных дамах…

Кофейня на четырех этажах

Прогуливаясь по улице Садовой от Семимостья в сторону Невского, вы, конечно, увидите необычное здание. Второе такое же – разве что Дом Зингера.

Острый купол, вытянутый готический фасад, слегка веет творениями Гауди… Маскароны, венки, цветочный орнамент, мансардные окна, остроконечная башенка. А какие оскаленные морды львов, или это какие-то чудища…

Здание по ул. Садовая, 21 АБ построено в стиле бельгийского модерна. Чувствуете ветра Гента?

Оно никогда не было жилым; построенное по проекту архитектора В. В. Шауба, здание предназначалось для конторы фабрики Эдуарда Новицкого.

Василь Васильич Шауб (Вильгельм Иоганн Христиан Шауб) был одним из самых плодовитых петербургских архитекторов, работавших в стиле модерн. Им построено более 80 зданий в Петербурге, в первую очередь – архитектурный ансамбль Австрийской площади.

Заказчик здания, Эдуард Эдмундович Новицкий, был потомственным дворянином и промышленником, владел художественным литейным заводом, выпускавшим типовые памятники, включая бюсты императоров и полководцев, являлся членом Общества заводчиков и фабрикантов и Русско-Английской торговой палаты, а также директором-распорядителем товарищества «Новый лен».

В советское время и в наши дни в здании располагались букмекерская фирма, салон свадебных платьев, трикотажное объединение «Ника».

Практически заброшенное его выкупила «команда Флоу», превратив в кофейню «Дом Флоу», единственную в городе, расположенную на четырех этажах. Здесь всегда хватает места, но зайдя внутрь, вы удивитесь. И совсем не потому, что внешний облик здания сохранился полностью, а от внутренних интерьеров ничего не осталось. Дело в том, что по обычной традиции бельгийских и голландских домов здесь внутри очень мало места. Высокий фасад скрывает внутри весьма тесные пространства. Площадь здания всего 178 кв. м!

Неподалеку возвышается пожарная каланча. Пожары всегда были бедствием для городов, поэтому после закладки Петербурга Петр I запретил строить в новой столице деревянные дома, а на жителей наложил «пожарную повинность». По ней борьба с

пожарами возлагалась на самих жителей.

В 1803 году Александр I подписал Высочайший указ, по которому жители столицы освобождались от пожарной повинности. При этом была сформирована «правильно организованная» пожарная команда Санкт-Петербурга из 1602 человек. Пожарная команда состояла из 11 частей и размещалась в различных районах города.

В 1830 году на тогдашней городской окраине в месте пересечения Садовой и Большой Подъяческой улиц по проекту архитектора В. И. Беретти был построен Съезжий дом 3-й Адмиралтейской части. Размещались в нем службы административно-полицейской канцелярии – сама канцелярия, паспортное отделение, арестантские камеры.

Для организации пожарного отделения угловая часть здания в 1842–1844 годах была перестроена по проекту архитектора Василия Егоровича Моргана.

На здании появилась восьмигранная пожарная каланча высотой 46 метров. На каланче постоянно дежурили дозорные. При пожаре на каланче вывешивались специальные сигналы. Днем это были черные шары, ночью – фонари. Каждой части города соответствовало свое количество сигналов.

Будете проходить мимо этого здания, поднимите голову – на первом ярусе каланчи за окружающей обстановкой зорко наблюдает дозорный. Манекен пожарного в полном обмундировании установили здесь в 2003 году во время празднования 200-летия пожарной охраны города. С легкой руки местных жителей за ним закрепилось название «Петрович».

В Петербурге сохранились великолепнейшие пожарные каланчи

Каланча на ул. Чайковского, 40 – *одна из самых старых в городе.*

Построена в 1863 году. Серая башенка на рыжем камне сразу заметна между двумя более высокими зданиями. Она не используется, конечно, по назначению, а вот пожарная часть на прежнем месте.

Съезжий дом 4-й Коломенской части *напомнит вам о башне палаццо Синьории во Флоренции. Архитекторы Желязевич и Бернгард придали зданию облик Палаццо Веккьо.*

Дата постройки: 1849–1851. Адрес: набережная реки Фонтанки, 201, площадь Репина, 1, набережная канала Грибоедова, 139.

Охтинская съезжая часть

Дата постройки: 1867 год, интересное светлое здание с башней. Адрес: Большеохтинский проспект, 3, Конторская улица, 1.

В 1922 году дежурство на каланче отменили, однако в память о первоначальном назначении каланчи установили фигурку пожарного, издалека кажется, что он настоящий.

Пожарное отделение и полицейское управление Петроградской части

Дата постройки: 1872–1874. Адрес: Мичуринская улица, 5. Архитекторы фон Брюлло, Бернгард. Красивое здание с башней из красного кирпича.

Здание пожарной команды Васильевской части

Дата постройки: 1884. Адрес: Большой проспект Васильевского острова, 73.

Еще одно краснокирпичное здание с башней, построенное в 1884 году архитектором Владимиром Шаламовым.

Гаванская пожарная часть

Малый проспект В.О., 76, улица Остроумова.

Одна из самых красивых пожарных частей Петербурга была построена архитектором Корзухиным в Галерной гавани в 1906 году. Очаровательное невысокое здание в окружении обычных домов.

Все эти здания очень интересны, а некоторые – настоящие архитектурные жемчужины.

Глава 8. За ангелами и котами, или Пойдем куда глаза глядят. Места известные и неизвестные

Мы, провинциалы, устремляемся в Петербург как-то инстинктивно. Сидим-сидим – и вдруг тронемся. Губернатор сидит и вдруг надумается: толкнусь, мол, нет ли чего подходящего! Прокурор сидит – и тоже надумается: толкнусь-ка, нет ли чего подходящего! Партикулярный человек сидит – и вдруг, словно озаренный, начинает укладываться… Как будто Петербург сам собою, одним своим именем, своими улицами, туманом и слякотью должен что-то разрешить, на что-то пролить свет.

Михаил Салтыков-Щедрин

Ангелы скульптора Шустрова

Считается, что Санкт-Петербург охраняют три ангела. Золотой – на шпиле Петропавловского собора; серебряный – на куполе церкви Святой Екатерины у Тучкова моста; бронзовый – на верхней части Александровской колонны.

Не так давно у города появились еще три ангела, это ангелы скульптора и художника-кукольника Романа Шустрова.

К одному из них в Измайловский сад я всегда прихожу осенью, какой же он трогательный в шарфике!

В Любашинском саду живет Босоногий Ангел, подставивший нос солнцу.

Третьего ангела Шустров успел сделать в память о медиках, погибших от ковида. Это самый печальный из ангелов на набережной Карповки возле Первого меда. Успел – потому что от ковида в 2020 году умер и сам скульптор, а еще через год, в 2021-м, ушла из жизни его жена и соратница по работе Мария Касьяненко. А трогательные фигурки остались.

Ангел в Измайловском саду

Сегодня их можно увидеть в мемориальном музее-квартире

Шустрова, который так и называется – Музей Петербургских ангелов. Расположен он в Коломне, в двух шагах от Семимостья (ул. Римского-Корсакова, 93, кв. 26). Но просто так зайти не удастся, нужно смотреть расписание в группе ВКонтакте, потому что бóльшую часть времени приходят организованные группы или проводятся мастер-классы. Но время выбрать не сложно.

И несмотря на множество великолепных музеев Петербурга, квартиру маленьких ангелов стоит увидеть, остается очень светлое впечатление.

Увидеть оформление Шустрова можно еще в необычном заведении – кафе «Заводные яйца» (Фурштатская, 48) в двух шагах от метро «Достоевская» и от Таврического сада.

Проект оформления кафе посвящен сумасшедшему профессору Персикьянцу, прообразом которого является Владимир Ипатьевич Персиков из фантастической повести Михаила Булгакова «Роковые яйца». Он всю жизнь занимается тем, что придумывает разные модели заводных яиц, а зачем это делает – никто не понимает. Стены украшают объемные портреты его «предков», в которых можно узнать Эйнштейна, Ньютона и других умных людей. Здесь же – стилизованная научная лаборатория – различные механизмы, трубы, инструменты, которые можно долго рассматривать. Фигура изобретателя «в натуральную величину» выполнена Романом Шустровым. Профессор сидит за барной стойкой, уронив голову на руки, то ли переутомился, то ли перестарался с пивом.

Здесь очень необычный декор и… бесплатный компот. А по вечерам выступают стендап-комики.

А я познакомилась с еще одной трогательной и изысканной компанией петербургских ангелов.

Ангелы во Владимирском дворце

Выставка графики петербургской художницы Елизаветы Васениной-Прохоровой более чем достойна открытия в прекрасном Владимирском дворце. Елизавета Петровна – потомственная петербурженка из семьи архитекторов, художник и искусствовед.

В 1998 году она вошла в группу петербургских графиков «Десять тихих», организатором которой была Ирина Чернова-Дяткина. В 1999 году вступила в Союз художников России. Художница – автор монографии о «Мастерских гравюрах» Альбрехта Дюрера «Здесь или нигде», вышедшей в 2013 году, и монографии об искусстве Возрождения «Пьеро делла Франческа. От тайны к истокам», вышедшей в 2017 году. Ее работы находятся в Пушкинском музее, различных художественных галереях, библиотеке Конгресса США, в частных коллекциях России, Италии, Франции и США.

Выставка во Владимирском дворце состояла из двух частей. Первая из них – «Собранье пестрых глав» – посвящена 225-летию Александра Сергеевича Пушкина. А я все не могла оторваться от второй части – от ее Ангелов Петербурга. В ангелах Елизаветы Васениной-Прохоровой тот же дух города – лаконичность, изящество, благородство.

Помните, в советское время был такой ленинградский литературный журнал «Нева»? Он существует и поныне, но именно в те времена журнал был особенным. И не только благодаря интересным произведениям, которые там печатались (Стругацкие, или Гумилев, или Нагибин, или Шолохов, но и американские авторы непривычных для советской аудитории боевиков). Но не в последнюю очередь благодаря рисункам – иллюстрациям, которые публиковал журнал. Гуляя по Петербургу, ты постоянно вспоминаешь те восхитительные графические рисунки и узнаешь места, которые словно сошли со страниц журнала. Тот же ностальгический дух у рисунков Елизаветы Васениной-Прохоровой.

Теперь ее ангелы «прописались» на постоянное место жительства в музее истории Петербурга в Петропавловской крепости. Навестите их, не пожалеете!

Благодаря выставке я и попала во Владимирский дворец.

К стыду своему, ничего про Владимирский дворец не знала, хотя здание на Дворцовой набережной помнила. Оказалось, находится там Дом ученых, и на экскурсии нужно записываться за

две недели, проводят их маленькими группами. Действительно, все серьезно. Дамы-дежурные и мужчины-охранники бдели, проверяя имена по списку приглашенных на открытие выставки.

Дворец великолепен. Строгое, очень флорентийское палаццо скрывает внутри и неоготику, и ренессанс, и рококо, и неорусский, и даже мавританский стиль интерьеров. Внутренний двор можно хорошо рассмотреть из окон.

Современники считали дворец одним из лучших архитектурных сооружений своего времени.

«Несмотря на разнообразие стилей, не замечается вовсе пестроты, глаз не чувствует утомления; напротив, везде достигнута настолько полная гармония в колерах и формах, что все здание имеет несомненное право на почетное место между лучшими художественными произведениями зодчества нашего времени», – написал журнал «Зодчий» в 1875 году.

В 1720–1862 годах на этом месте располагался неоднократно перестроенный особняк, постепенно превратившийся в «самый красивый дворец», где жили последовательно И. А. Мусин-Пушкин, И. А. Остерман, Н. В. Репнин, И. П. Кутайсов, Д. П. Волконский, А. де Коленкур, а с 1841 года размещалась рота дворцовых гренадеров.

В 1862 году было принято решение о сносе старого здания и сооружении дворца великого князя Владимира Александровича. Дворец построили по проекту архитектора А. И. Резанова в 1867–1868 годах, однако еще до 1874 года шло оформление помещений.

Александр Иванович Резанов (1817–1887) – академик архитектуры, профессор Императорской Академии художеств с 1852 года, первый председатель Петербургского общества архитекторов и тайный советник (с 1877-го).

Дворец построен как резиденция великого князя Владимира Александровича, третьего сына императора Александра II, вошедшего в историю как непосредственный организатор расстрела мирной демонстрации рабочих в 1905 году (в то время он был главнокомандующим войсками гвардии и Санкт-Петербургского военного округа).

В тени осталось то, что прежде всего он меценат, президент Академии художеств, много сделавший для развития искусства в России. Великий князь открыл бесплатные курсы рисования для простого народа, утвердил «Правила о передвижных выставках», ежегодно возмещал из собственных средств стипендии наиболее способным студентам, оплачивал авторские гонорары, пенсии вдовам умерших художников и служителей академии.

В его личной коллекции были картины В. Сурикова, И. Репина, Н. Крамского, К. Маковского, И. Айвазовского. Главной жемчужиной своей коллекции великий князь считал полотно И. Репина «Бурлаки на Волге», которое выторговал в борьбе с Третьяковым.

Его супруга, великая княгиня Мария Павловна, герцогиня Мекленбург-Шверинская – представительница Мекленбурского дома, единственной германской династии славянского происхождения. Великая княгиня в шутку говорила, что она – более славянка, чем сами Романовы.

После революции Марии Павловне удалось вывезти свои драгоценности из России. Часть из них была доставлена в Швецию через шведскую миссию в Петрограде. Долгие годы никто о них не знал, и только в январе 2009 года в архивах Министерства иностранных дел Швеции были обнаружены драгоценности великой княгини, которые находились в хранилищах министерства с 1918 года. Другая часть украшений оказалась в Лондоне, среди них – знаменитая Владимирская тиара, которая ныне находится в собственности Британской королевской семьи.

А во Владимирском дворце сохранился зимний сад, устроенный великой княгиней.

Главная достопримечательность дворца – его мраморная лестница. Лестница оказалась поводом для шуток моих подписчиков в соцсетях. Дело в том, что именно на ней встречала Евгения Татьяна в новом фильме «Онегин»: нехило, написали, вышла Татьяна замуж, если поселилась во Владимирском дворце!

А какие там дверные ручки! Шипят, высунув языки, не то кошки, не то птицы с женской грудью, даже взяться за них страшно, вдруг укусят! Но пузики отполированы тысячами рук за годы существования дворца.

Коты и Петербург

Самое милое, что писали современники об императоре Павле I, по-моему, вот это: «Весьма любил всяких тварей: собачек, кошечек и тому подобных, особливо кошек…» (записки Семена Порошина).

На самом деле у Петербурга особые отношения с кошками.

Лет десять назад группа художников придумала замечательный праздник – «Всемирный день петербургских котов и кошек». Местные эрмитажные коты известны всем, а в сувенирных киосках продают палантины, зонтики и шарфики с изображениями петербургских котов. Настоящий современный бренд получился!

Однажды в Санкт-Петербурге на встрече я рассказывала о квесте по поиску кикимор в Кирове. Мне тут же предложили поискать в Петербурге котов. Кстати, это не самое простое мероприятие: некоторые скульптуры очень маленькие, и, не зная, где они находятся, не разглядишь.

Давайте поищем петербургских котов!

Тишка Матроскина *(ул. Марата, 36).*

В 2005 году Тишка Матроскина, творение знаменитых «Митьков», намекающее на «Матросскую тишину», «прогуливалась» вдоль карниза дома на улице Правды. Затем художники переехали на улицу Марата, 36, Тишка отправилась вместе с хозяевами и теперь красуется на фасаде здания на уровне второго этажа. Создатель Тишки, Владимир Петровичев, одел кошку в традиционную для «Митьков» тельняшку. Говорят, что, если поднять голову и случайно увидеть Тишку, это принесет удачу.

Елисей и Василиса

Елисей: ул. Малая Садовая, 8, Василиса: ул. Малая Садовая, 3.

Кот Елисей расположен на уровне 2-го этажа дома № 8 по этой улице, а Василиса – напротив Елисея на доме № 3.

Фигурки были установлены на деньги предпринимателя Ильи Ботко, кот появился 25 января 2000 года, кошку установили спустя 2 месяца – 1 апреля. Елисей и Василиса – это памятники дымчатым котам, которых завезли в город сразу после того, как сняли блокаду во время Отечественной войны. Город буквально наводнили мыши, и нужны были кошки, чтобы с ними справиться, а в самом Петербурге кошек практически не осталось…

В сентябре 2014 года Василиса попала в настоящую детективную историю: ее украли! Горожане написали петицию

губернатору, провели расследование и обнаружили кошку в Москве. Правда, вернуть ее на место смогли не сразу, оказалось, что оба кота были установлены без официальных разрешений.

Но все образовалось, и Елисей с Василисой радуют прохожих.

***Фунтик** пристроился на тротуаре на улице Якубовича, у входа в дом № 10.*

Бронзовая фигурка Фунтика установлена таким образом, чтобы до нее могли дотянуться детские ручки, погладить и прошептать ему на ушко свои самые заветные желания. По замыслу скульптора, котик должен исполнять именно детские мечты! Установлен он в удачном месте, прямо возле котокафе.

***Памятник подопытной кошке** установлен во дворе дома № 9 на Университетской набережной.*

Кот Василий работы Вильгения Мельникова расположился на ул. Якубовича, 10, рядом со знаменитым котокафе «Республика кошек».

***Бездомный кот** ждет на Варшавской, 96.*

***Ученый кот** – на проспекте Испытателей во дворе дома № 31.*

*И наконец, **кот на Канонерском острове**, 24, остров раньше носил название Киссаисаари (в переводе «Кошачий остров»).*

Конечно, если считать сфинксов, львов и грифонов, квест может быть бесконечным. Я вот себе шопер прикупила в аптеке доктора Пеля – с грифоном на поводке и надписью – «Котики для слабаков».

Коты Эрмитажа – живые, конечно, – более 200 лет несут службу по охране экспонатов от нашествия мышей и крыс, сегодня они стали настоящей визитной карточкой музея.

По легенде, первого кота в старый Зимний дворец привез из Голландии еще Петр I. Но настоящая хвостатая армия появилась при императрице Елизавете Петровне. По ее указу для борьбы с обнаглевшими крысами ко двору доставили полтора десятка крупных котов-крысоловов. Большей частью из Казани, уж очень славились тамошние коты.

Коты исправно несли свою службу и при других императорах, правда, во времена Екатерины Великой кошкам пришлось переселиться в подвалы, так как их туда потеснили любимые мопсы и левретки императрицы. И что мы удивляемся сложным

отношениям императрицы с сыном – собачник и кошатник вряд ли найдут взаимопонимание!

Котов кормили и за ними ухаживали специальные люди.

Блокаду коты практически не пережили. Но сразу после прорыва блокады в Ленинград доставляли не только продукты питания и необходимые вещи, но и котят, которых с радостью разбирали горожане. А для нужд Эрмитажа и других музеев Северной столицы прибыли лучшие крысоловы из Сибири.

Новые хранители быстро прижились и, по слухам, так обнаглели, что захватили даже кабинет директора! Пострадало несколько экспонатов (представляю, как точили они коготки о бархатные диваны!). Так что котов снова переселили в подвалы, а доступ на верхние этажи им теперь закрыт.

Сегодня в Эрмитаже 60 котов! Эрмитажных котов можно увидеть во внутренних двориках, на газонах, а то и у центральных входов. Летом они любят греться на лужайках или нагретых солнцем статуях. Чтобы обезопасить животных от машин, въезжающих на территорию музея, даже установлен специальный предупреждающий знак «Осторожно, кошки!».

В 60-х годах прошлого века решили, что раз крысы и мыши уничтожены, то и коты не нужны. Их раздали горожанам. Прошло немного времени, и, конечно, грызуны опять расплодились. Пришлось вновь заводить котов!

О них заботятся, кормят и лечат, собирая на это добровольные пожертвования сотрудников и посетителей, так как особой статьи расходов на котов в бюджете музея нет. А недавно был создан специальный Фонд друзей котов Эрмитажа. Он собирает средства на кошачьи нужды, проводит выставки, организует раздачу лишних зверей петербуржцам. Многим хочется получить себе настоящего «эрмика», как прозвали эрмитажных кошек.

Так что коты стали сегодня одним из символов города!

«Итальянская столица» на Балтике

Слышали ли вы о пушкинской гондоле? Речь, конечно, не о гондоле, в которой плавал поэт, просто именно так называют гондолу в Пушкине, бывшем Царском Селе.

Петр I всегда любил сады, правда, голландского образца, и приглашал голландских садоводов в качестве ландшафтных дизайнеров, якобы даже сам планировкой занимался.

В моде в то время было катание в имениях по водоему. Но простая лодка для царя – это же несерьезно! И в феврале 1717 года царь дает задание: найти для него настоящую венецианскую гондолу и гондольера в придачу.

Не прошло и четырех месяцев, как мастер был найден, и в том же апреле 1717 года передали и гондолу.

Катался ли на ней царь – не знаю, на картинах сего факта не запечатлели. Но на этом «отношения» с Венецией не закончились.

Скульптуры для Летнего сада и для царскосельского Старого сада были заказаны венецианским мастерам, между Россией и Венецианской республикой сложились давние политические, торговые и культурные связи. И если скульптуры Летнего сада заменены копиями, а оригиналы перенесены в Михайловский замок, царскосельский Старый сад и сегодня – музей подлинной скульптуры в природном окружении, целый мир мифологических и аллегорических образов, созданных венецианскими мастерами.

Но вернемся к гондоле. В теплое время покататься на ней можно по Большому пруду парка музея-заповедника.

Первая гондола в наши дни появилась здесь в начале 2000-х, деревянные детали привезли из Италии и собрали в Санкт-Петербурге.

Единственным гондольером на многие годы оказался Валерий Луханько. Несколько месяцев он проходил обучение, оказалось, что управление гондолой дело сложное: нужно постоянно следить, чтобы лодка держалась нужного курса, учитывать направление ветра, избегать столкновений.

В отличие от обычной лодки, весло на гондоле никак не закреплено, что создает дополнительную нагрузку при управлении. В последующем восемь человек пытались научиться управлять гондолой, но ни у кого так и не получилось. Не знаю, смогли ли заменить гондольера сегодня.

Прогулка на гондоле по Большому пруду Екатерининского парка длится 20 минут.

В Италии Санкт-Петербург порой шутливо называют «итальянской столицей» на Балтике. Общеизвестно, что

итальянцы построили большинство российских крепостей-кремлей, работы итальянских архитекторов можно встретить во многих старых городах России.

Но именно город на Неве самым тесным образом связан с Италией, большинство тех зданий, что сегодня стали визитной карточкой Санкт-Петербурга, создали итальянские архитекторы.

Первым архитектором города был Доменико Трезини (1670–1734). Мастер приехал на пустынные невские берега в июне 1703 года, здесь все нужно было начинать с нуля – даже кирпич привозили из-за границы морем. Трезини успел сделать многое: построить Петропавловский собор, Летний дворец Петра в Летнем саду, Двенадцать коллегий, Александро-Невскую лавру. Архитектор разработал план Васильевского острова, а также типовые проекты жилых домов: для «именитых», «зажиточных» и «подлых», то есть – для простых горожан. До наших дней сохранился и собственный дом Трезини на Университетской набережной, 21 – напротив Благовещенского моста. Площади еще в 1995 году присвоили имя Трезини. Архитектор скончался в 1734 году и был похоронен у Сампсониевского собора, но могила не сохранилась.

«Очень итальянские» места Петербурга

Мраморный дворец *(Миллионная, 5а)*

Один из самых известных дворцов Петербурга назван так потому, что при его строительстве впервые в России применили натуральный камень, использовали более 30 сортов мрамора! Проект разработал итальянец Антонио Ринальди, сегодня на стене парадной лестницы дворца находится единственное в мире сохранившееся портретное изображение архитектора. Ринальди создал чисто итальянский дворец в стилистике неаполитанской архитектуры XVIII века.

Сегодня по двору стоит памятник Александру III работы скульптора Паоло Трубецкого, воздвигнутый в 1909 году на Знаменской площади. Петербуржцы над памятником потешались, называли его комодом.

В народе слагали стишки:
«Стоит комод,
На комоде – бегемот,
На бегемоте – обормот…»

Дворец Кушелева-Безбородко *(угол Гагаринской и набережной Кутузова)*

Это здание называют иногда Малым Мраморным дворцом. Фасад облицован розовым мрамором, и это лишь второй случай

подобной отделки. Фасад выдержан в стиле итальянского Ренессанса, второй и третий этажи украшают венецианские окна с львиными головами. Считается, что архитектор Э. Шмидт ориентировался на лучшие образцы итальянского Ренессанса, в частности на палаццо Изеппо да Порто в Виченце.

***Пантелеймоновская церковь** (ул. Пестеля, 2а)*

Архитектор Иван Коробов учился мастерству в Италии. Он неоднократно рисовал планировку и разрезы римской церкви Сан-Карло, а вернувшись на родину, возвел похожее здание в Петербурге. Церковь построена в 1739 году, и ее иногда называют первым итальянским зданием Петербурга.

***Цирк на Фонтанке** (Набережная реки Фонтанки, 3а)*

Основан итальянским наездником Гаэтано Чинизелли в 1877 году. Здание стало первым каменным стационарным цирком Российской империи. Чинизелли управлял учреждением до самой своей смерти, затем хозяйкой стала его жена Вильгельмина, а после – сын Сципионе. В 1919 году цирк стал государственным, а последние представители династии Чинизелли эмигрировали в Париж и умерли в нищете. В память о создателе цирка в 2015 году зданию вернули изначальное имя – Цирк Чинизелли. Интересно, что в советские годы, в 1924 году, директором цирка был итальянец – Вильямс Труцци.

***Дворец Абамелек-Лазарева** (ул. Миллионная, 24)*

Особняк построен для князя С. С. Абамелек-Лазарева, одного из крупнейших помещиков не просто Петербурга, но и всей России. Князь приказал архитектору Ивану Фомину построить дом, похожий на Мраморный дворец. Фомин создал петербургскую копию палаццо Вальмарана в Виченце. Здание называют одним из последних дворцов, построенных в царской России.

Франческо Бартоломео Растрелли (1700–1771) – создатель самых роскошных дворцов столицы и ее пригородов: Зимнего, Строгановского, Воронцовского, Екатерининского в Царском Селе, Большого Петергофского, а также Смольного монастыря.

Франческо был сыном известного скульптора Бартоломео Растрелли, автора конного монумента Петру у Михайловского замка. Будущий архитектор приехал с отцом в Петербург в 1716 году, затем учился в Италии и вернулся в российскую столицу. С приходом к власти Екатерины II архитектурная мода сменилась с барокко на классицизм, и маэстро был вынужден удалиться от дел. Точная дата смерти и местонахождение его могилы

неизвестно, но площадь перед Смольным монастырем носит его имя.

Антонио Ринальди (1709–1794) приехал в Петербург в 1751 году и вскоре стал придворным архитектором. Его работы: Мраморный дворец, Князь-Владимирский собор, храм Святой Екатерины на Невском.

Не гнушался архитектор и более мелкими работами, он создал, например, Тучков буян – так назывались сохранившиеся до наших дней склады пеньки на набережной Малой Невы.

Пригороды Петербурга Ринальди украсил Большим Гатчинским дворцом, целым созвездием изящных построек в Ораниенбауме: дворцом Петра Третьего, Китайским, павильоном «Катальная горка», а в Царском Селе он спроектировал Китайский театр, Чесменскую и Морейскую колонны. В Кингисеппе сохранился прекрасный Екатерининский собор.

При строительстве Большого театра в Петербурге архитектор упал с лесов. По состоянию здоровья маэстро был вынужден вернуться на родину.

Джакомо Кваренги (1744–1817) приехал в Россию по приглашению Екатерины II в 35 лет. «Архитектор двора ее величества» построил Эрмитажный театр, Академию наук, Ассигнационный банк на Садовой, Конногвардейский манеж, Мариинскую больницу, Смольный и Екатерининский институты благородных девиц, Александровский дворец в Царском Селе.

В 1811 году, в связи с угрозой нападения Наполеона, итальянцам было приказано вернуться на родину. Кваренги отказался и был заочно приговорен к смертной казни.

Архитектор жил в одном из помещений Эрмитажного театра, где и скончался. Его похоронили на Волковском кладбище, а в 1967-м, в год 150-летия смерти, могилу перенесли в некрополь Александро-Невской лавры, а у Ассигнационного банка установили памятник-бюст.

Смольный собор создал Кваренги.

Комплекс Смольного собора покоряет невесомостью, синей кружевной ажурностью, среди тяжеловесных соборов Петербурга он кажется почти воздушным.

Когда я попала туда впервые, внутри еще было пусто, реставрация не закончена, но в соборе так много света и воздуха!

Здесь находится старый ангел Екатерининского собора на Васильевском острове.

Согласно одной из легенд, город охраняют три ангела: золотой с Петропавловской крепости, серебряный с церкви на

Васильевском острове и бронзовый с Александровской колонны. На карте города точки, в которых они установлены, образуют равносторонний «небесный» треугольник.

Сегодня третий ангел только копия. Настоящий серебряный ангел в Смольном.

История не сохранила сведений о создателе ангела. «… Крылатую фигуру ангела исполнил резчик Гусев, охтянин…» – вот и вся информация.

Фигура ангела была вырезана из дерева, имеет металлический каркас, обшита листовым свинцом и окрашена масляной краской. Деревянная основа является составной, вес скульптуры – около 2 тонн, высота без креста – 3,85 м, ширина по размаху крыльев – 1,35 м.

В руках ангела первоначально находился медный, вызолоченный через огонь крест. Уже тогда у этого небесного заступника появилось первое прозвище. Некоторые петербуржцы называли его «Черным ангелом», так как свинец, которым был обит деревянный каркас скульптуры, выглядел очень темно на фоне серого питерского неба.

Двести лет он украшал купол церкви Святой Екатерины. Но состояние скульптуры и утраченные элементы не позволили вернуть его на место.

Над куполом фигуру ангела заменила копия, а оригинальную статую после небольшого реставрационного «макияжа» и консервации поврежденных элементов решили разместить в южном приделе Смольного собора в августе 2018 года.

Каждый раз даю себе слово – никаких колоколен, башен, смотровых площадок, куда надо взбираться по узким лестницам, а потом ходить по городу, качаясь как моряк, только что сошедший с корабля. И снова нарушаю, и снова лезу. Так вот и в Смольном, как не подняться на звонницу!

И опять свет, и широкие лестницы, и высокие окна, и даже несколько панорамных, но потом – то самое, ненавистное: крутые ступеньки железной винтовой лестницы. И ветер – такой, что кажется, телефон сейчас вырвет из рук и унесет, возможно, вместе со мной.

Но когда ты оказываешься между синим небом вверху и бело-синим комплексом собора внизу – это стоит мучений. Они словно созданы одним архитектором из двух красок, синей и белой – небо, собор и облака.

Карл Росси (1775–1849) оказался в России в 12 лет с матерью – балериной. Архитектуре он учился в Италии, а продолжил в Петербурге, еще у одного итальянца на русской службе –

Винченцо Бренны, автора Михайловского замка.

Росси создал роскошные ансамбли: Михайловского дворца с площадью Искусств и проложенной к Невскому Михайловской улицей, Сенатской площади с Сенатом и Синодом, Александринского театра и улицей за ним, ныне носящей имя зодчего. Архитектору было нелегко, в отличие от создателей Петербурга, ему пришлось работать в застроенном городе и соперничать с шедеврами соотечественников.

Труднейшей задачей стало создать нечто достойное Зимнего дворца Растрелли, тем более что напротив него на Дворцовой площади уже были дома. Архитектор перестроил их в грандиозное здание Главного штаба и украсил его Триумфальной аркой.

Архитектор умер во время ремонта своего же Александринского театра, заразившись холерой от рабочих. Могила Росси находится в акрополе Александро-Невской лавры.

Многие итальянцы быстро обрусели, Трезини откликался на «Андрея Якимовича», Росси – на «Карла Ивановича». В благодарность зодчим в мае 2003 года, когда Петербургу исполнилось 300 лет, на Манежной площади установили памятники-бюсты Растрелли, Ринальди, Кваренги и Росси.

А вот следующее имя почти неизвестно широкой публике. Собственно, и звали его в России Алоизием Ивановичем.

Луиджи Руска, мастер-каменщик, приехал в Россию после учебы в Турине в 1783 году, ему исполнилось чуть больше двадцати лет. Здесь он почти два десятилетия был мастером каменного строительства при дворе Екатерины II и ее преемников. Назначенный в 1802 году придворным архитектором, он выполнял различные работы в императорских дворцах и парках, а также частные заказы и разрабатывал проекты многочисленных зданий (церквей, казарм и дворцов). Вместе с архитекторами Вильямом Хасти и Василием Стасовым он разработал ряд проектов жилых и коммерческих зданий для других российских городов.

Среди самых известных работ мастера – реконструкция Таврического дворца и казармы Белозерского полка. Через несколько лет после его выдвижения в почетные члены Академии изящных искусств, в 1818 году, он возвратился из Петербурга на родину.

Самой известной работой мастера является внушительная Никольская башня Московского Кремля. Интересно, что Алоизий Иванович никогда не имел большой выгоды от своих работ, получая заказы, так сказать, от генеральных подрядчиков. Его

работы характеризуются функциональностью и элегантной простотой неоклассического стиля.

Среди работ Луиджи Руски Церковь иконы Божией Матери «Всех скорбящих Радость», дворец Бобринских, портик Руска, казармы и манеж Кавалергардского полка, казармы лейб-гвардии Измайловского полка, казармы Финляндского полка, дом Эбелинга, придворное конюшенное отделение, иезуитский коллегиум, госпиталь Марии Магдалины, духовное училище (Александро-Невская лавра), экзерцирхаус (клуб Военно-космической академии).

Самый красивый вокзал

В 1837 году на Царскосельской железной дороге – первой в России – открыли одноэтажное здание Царскосельского вокзала.

До нашего времени не дошли ни деревянный домик, который снесли в 1849 году, ни сменившее его каменное здание, простоявшее до 1904 года.

Сегодняшний вокзал – это здание, перестроенное по проекту архитектора Станислава Антоновича Бржозовского, классика русского модерна начала XX века.

За 180 лет вокзал дважды сменил название: в 1918 году он стал Детскосельским, поскольку Царское Село переименовали в Детское. А в 1935 году его назвали в честь города Витебска, куда ведет железная дорога.

Как вы поняли – я о Витебском вокзале.

Сегодня с Витебского вокзала можно уехать в Минск, Гомель, Гродно, Киев, Кишинев, Калининград и Великие Луки. А еще в Пушкин (Царское Село) и Павловск.

Интересно, что поезда уходят со второго этажа – это единственный в России вокзал с таким расположением путей.

В семидесятых годах прошлого века на платформе местами был деревянный настил.

Гигантский вестибюль, высота которого превышает 20 метров, венчает его металлический купол. Вестибюль оснащен великолепной парадной лестницей, украшенной мраморными перилами с декоративными бронзовыми вставками. Она сохранилась практически нетронутой.

Освещение вестибюля осуществлялось частично с использованием дневного света, который проходил в зал через расположенные по всем стенам витражные окна, и частично с использованием искусственного. Искусственный свет создали с помощью электрических светильников, расположенных по периметру зала.

Между окнами были установлены лепные панно, окрашенные под цвет старой бронзы. На них изображены в том числе и головы Меркурия, декорированные стилизованным растительным орнаментом. Выбор не случаен: Меркурий является богом торговли и путешествий.

По легенде, первый маршрут путей до Царского Села нарисовал император Николай I. В конце прямой линии на схеме можно увидеть непонятную загогулину неподалеку от конечной станции. Говорят, ошибка появилась, когда Николай случайно задел карандашом свой палец. Император сделал вид, что так и

задумано, и приказал строить дорогу четко по схеме.

Витебский вокзал снимался в популярных фильмах: «Приключения Шерлока Холмса», «Брат», «Вокзал для двоих».

А мне так и кажется, что сейчас подойдет Восточный экспресс и засеменит за своей тросточкой Эркюль Пуаро, непременно в том образе, что создал Дэвид Суше. Вокзал восхитительно и старомодно прекрасен.

Необычный музей на Невском

Интересный музей в самом центре Петербурга я открыла случайно. Искала смотровые площадки – и увидела информацию о музее.

Сходили – и не пожалели.

Расположен музей – Фонд исторической фотографии Карла Буллы – на Невском, 54, на углу Садовой, напротив Гостиного двора. Не зная, и не заметишь небольшую табличку.

Входишь в парадное, проходишь аптеку и поднимаешься на 4-й этаж по светлой широкой лестнице. И ныряешь в атмосферу одного из старейших фотосалонов России, который работал даже в блокадное время.

Фотоателье на месте нынешнего фонда было создано в 1850-е годы, его первый владелец – Карл Людвигович Кулиш.

Первоначально фотоателье имело длинное название – «Фотография Кулиша в Петербурге на Невском проспекте против Александрийского театра в доме Демидова № 55».

В 1866 году владелец сменился – ателье приобрел фотограф-итальянец Джованни Бьянки. Он в числе первых фотографирует город, работает в жанре фоторепортажа.

Примерно в 1906–1908 годах (точная дата неизвестна) владельцем фотоателье становится Карл Карлович Булла, знаменитый российский фотограф конца XIX – начала XX века, снимавший спуск на воду крейсера «Аврора», делавший портреты императора Николая II, Льва Толстого в кругу семьи и ставший отцом репортажной фотографии.

Родился Карл Карлович Булла в немецкой семье в прусском местечке Леобшютц, но был еще мальчиком отправлен в Петербург (по другой версии, сбежал из дома), где стал учеником фотографа. В 1875 году он открыл свое собственное фотоателье, которое в начале XX века помещалось в здании Пассажа на Невском.

В 1886 году он получил в Министерстве внутренних дел «разрешение на право производства всякого рода фотографических работ вне дома, как то: на улицах, квартирах и в местах ближайших окрестностей Петербурга», которое позволило ему в 1894 году наладить типографское производство открыток в стандарте Всемирного почтового союза.

С 1897 года фотографии Карла Буллы стали печататься в массовом и популярном журнале «Нива». С этого времени его имя приобрело известность по всей Российской империи.

После 1916 года Карл Булла передал свое фотографическое

дело сыновьям – Александру и Виктору, а сам по рекомендации друзей, чувствовавших, что наступили неспокойные времена, выехал в Эстонию «для поправки здоровья» и уже никогда не вернулся в Россию. Он умер в 1929 году.

Годом ранее был арестован и отправлен в ссылку его сын Александр, умерший вскоре после освобождения, а объявленный немецким шпионом сын Виктор был расстрелян.

Бóльшая часть фотоархива была уничтожена, оставшиеся негативы хранятся в коллекции Государственного фонда кинофотодокументов (более 130 000 единиц хранения!).

В 2002 году по инициативе и на средства нового владельца помещения, бывшего главного врача инфекционной больницы Петербурга Валентина Евгеньевича Эльбека, к 300-летию Санкт-Петербурга в фотосалоне была проведена масштабная реконструкция, реставрированы павильоны, в которых работал Карл Булла.

Музей очень теплый, душевный и светлый – мансардное помещение полно света и воздуха. Историю семьи Буллы и музея рассказывает пожилая и очень приятная женщина, встречающая немногочисленных гостей.

А в завершение посетителей ждет терраса с видами на Невский проспект, театр комедии, улицу Садовую и, конечно, крыши. Да и парадное и старая аптека хороши.

Несколько парадных, куда можно зайти свободно

Особняк Василия Каншина *(Кузнечный переулок, 6)*

Благородные голубые тона, позолота, полуобнаженные кариатиды. С улицы не догадаешься, какое богатство скрыто внутри.

Дом городских учреждений *(перекресток Садовой улицы и Вознесенского проспекта, Садовая, 55–57)*

Массивные своды, горгульи, готические арки, подпорками перил служат драконы. Имеется охранник, но особо не придираются, если зашел посмотреть.

Дом товарищества «Григорий Бенингсон» *(Невский пр., 100)*

Здесь находится бизнес-центр. Колонны, лепнина, зеркала, а на верхних этажах – мозаика, медальоны и «стеклянный цветок» на последнем ярусе.

Доходный дом Перцова *(Лиговский проспект, 44)*

Сюда легко можно зайти благодаря отделению «Почты России». В парадном вазы с цветами и фруктами, пилястры.

Гидрологический институт *– бывший дом купца 2-й гильдии, углепромышленника Павла Бекеля (2-я линия В.О., 23)*

Мраморная лестница, горельефы, вычурные светильники, шикарная лестница.

Дом Первого Общества взаимного кредита *(Набережная Грибоедова, 13)*

Здесь сегодня отделение Росбанка. А еще мраморный камин и драконы-перила. А за ними восхитительная дворцовая лестница. Сохранен исторический интерьер в холле второго этажа – лестница словно из мультика про Красавицу и Чудовище. Конечно, по ней нужно пройти наверх.

Доходный дом страхового общества «Саламандра» *(Гороховая, 6) – это парадное считается одним из самых красивых в Петербурге.*

Пухлые ангелочки со светильниками, мраморная лестница, лепнина, кованые перила и прочая красота.

Лавра – для души и… для счастья любителей сыра и вареников

В Александро-Невской Лавре понимаешь, что незаметно пришла осень, подкралась на мягких лапах, выстлав себе аллеи влажной листвой.

С запахом мокрых деревьев смешиваются запахи корицы и жареного чеснока, и в этом снова осень.

Одни застывают у мощей святого благоверного князя Александра Невского надолго, для обстоятельного разговора. Другие тянутся на запах хлеба из монастырской пекарни, третьи зависают у сырного киоска, четвертые бродят по некрополю, рассматривая старинные надгробия.

Рыбаки забрасывают удочки в речку Монастырку, а чайки здесь размером с пеликанов. И кот, конечно кот. Не крутится под ногами, терпеливо ждет, когда перепадет рыбки.

Все неспешно, здесь никто не торопит, не делает замечаний, никаких запрещающих оград.

Здесь, пожалуй, самое умиротворяющее место Петербурга. Здесь осень.

Александро-Невская Лавра

В 1713 году в честь князя Александра Невского на берегу

реки Невы Петр повелел построить Александро-Невский монастырь. С другой стороны излучины Невы сюда была проложена «Невская першпектива» – современный Невский проспект. В 1723 году Петр I повелел доставить раку с мощами Невского в Петербург из Владимира.

В середине XVIII века императрица Елизавета Петровна, дочь Петра I, велела изготовить для мощей новую раку – получился барочный монументальный комплекс. После революции 1917 года раку вскрыли и передали на хранение в Эрмитаж. Музейные работники чудом спасли ее от переплавки. Сами мощи попали в музей религии и атеизма в Казанском соборе Петербурга. В 1989 году мощи вернулись в Лавру, а раку передали из музея в монастырь лишь в сентябре 2023 года. Теперь Эрмитаж следит за условиями ее хранения.

В лавре

Архитектурный проект монастыря разработал Доменико Трезини. По его проекту в 1717–1724 годах была построена Благовещенская церковь монастыря. Сегодня это старейший сохранившийся храм города.

Строительство растянулось на правление нескольких императоров и было завершено только к концу XVIII века, в правление Екатерины II. Серьезные изменения в план монастыря внес Иван Старов, он же в 1778–1790 годах построил Троицкий соборный храм Лавры в стиле классицизма.

Статус лавры присвоил монастырю Павел I.

Лазаревское кладбище стало музейным некрополем, сегодня здесь не хоронят, а водят экскурсии по могилам самых известных и знатных людей империи. Здесь покоится сподвижник Петра I Борис Петрович Шереметев, академик Михаил Ломоносов, вдова Александра Пушкина Наталья Гончарова (Ланская), драматург Денис Фонвизин и представители самых разных дворянских и княжеских родов. Каждое надгробие здесь произведение искусства.

В советское время в лавре были общежития, в пятидесятые годы разрешили проводить службы в соборе, а окончательно передали лавру церкви в девяностых годах прошлого века.

В лавре кормят варениками. С шестнадцатью начинками!

В начале лета 2021 года в Духовском корпусе Свято-Троицкой Александро-Невской лавры открылась монастырская вареничная «Лаврские вареники». В ней могут пообедать гости обители за умеренное пожертвование.

С первых дней работы вареничной соблюдается церковный календарь. В ассортименте представлены вареники на постном тесте с картошкой, картошкой и грибами, капустой и яйцом, шпинатом и морковью, квашеной капустой, рикоттой и шпинатом, пшеном, тыквой и картошкой. В наличии также сладкие вареники на заварном тесте с творогом и фундуком, рикоттой и абрикосом, черникой и кинзой, брусникой и базиликом.

Вареничная открыта во внутреннем дворе монастыря ежедневно с 10.00 до 20.00.

Мясные (вне поста) и овощные вареники готовятся из постного теста, сладкие – из заварного.

А еще здесь делают сыр, правда, сыроварня недавно переехала с привычного места. Сыры лаврские и в киосках на территории продаются, и на гастромероприятиях города частые гости.

Делать вытяжные сыры – рикотту, проволоне, крещенцу – обучались у сицилийца, затем технолог из Беларуси разработал линейку именно монастырских сыров.

Ассортимент большой: рикотта, крещенца, асьяго, монастырский, качотта и качотта пиканто, проволоне, проволоне копченый и три вида белпер кнолле: пиканто, микс и черный перец. Постоянно появляются новые сыры, например к Пасхе однажды сделали «Пасхальный», по технологии чеддера.

Белпер по классической формуле созревания должен выдерживаться несколько месяцев, здесь рискнули и

выдерживают всего две недели, поэтому сыр очень нежный и мягкий внутри, покупатели предпочитают его классическому, слишком выдержанному – твердому.

Приготовим тесто для лаврских вареничков?

Тесто заварное для вареников без яйца (примерно на 40 штук)

Ингредиенты:

280 г муки

180 г кипятка или горячего молока (вне поста), соединенного с водой в пропорции 50:50 (90 мл молока/ 90 мл воды)

15 г растительного масла

щепотка соли

300 г ягод

100 г сахара (или по вашему вкусу)

щепотка крахмала

Просеиваем в миску муку, делаем углубление. Кипятим в кастрюльке воду с солью (или молоко с водой с солью)

В муку вливаем масло, затем кипяток и замешиваем тесто лопаткой (оно горячее), а как начнет остывать – вымешиваем до гладкости на рабочей поверхности. Заворачиваем в пленку на 1–2 часа.

По истечении времени раскатываем тесто, вырезаем кружочки и лепим вареники. Тесто, пока отрезаем кружочки, оставляем накрытым, чтобы не заветрилось.

Удобно разделить тесто на 4 части, каждую вытянуть в колбаску, колбаску разделить на 4 части и уже из них вырезать кружочки.

Для начинки смешиваем ягоды, сахар и крахмал. Сахар по вкусу, крахмала немного, на глаз, буквально щепотку, для связки начинки, чтобы не растекалась. Ягоды любые, от вишни без косточки и клубники до голубики и черники, по вашему вкусу.

Как отваривать вареники:

Собственно, как итальянскую пасту, в большой кастрюле, чтобы они не толкались, а плавали свободно. Воду обязательно подсаливаем. Когда вода закипела, делаем ложкой воронку и по одному закладываем в воронку вареники. Как только всплыли – убавляем огонь, вареники периодически топим в воде шумовкой.

Вареники готовы через 3–5 минут после закипания. Если вы их предварительно замораживали, нужно больше времени.

Традиция приготовления постных вареников известна издавна. Знаете, в чем разница между украинскими и русскими варениками? Украинское тесто более пористое и легкое, потому

что в пресное тесто добавляют немного соды и лимонного сока. Русское тесто другое, мягкое и пластичное, чтобы раскатать очень тонко, а оно не рвалось и в воде не расползалось и не рыхлилось, формы не теряло. Добивались такого состояния теста правильными пропорциями муки и воды и добавлением постного масла. Мне наши тоненькие вареники нравятся больше рыхлых собратьев.

Постное тесто для вареников по-русски

Ингредиенты:

500 г муки
250 мл теплой воды
щепотка соли
3 ст. л. растительного масла

Для начинки:

500 г картофеля на пюре
2 стакана квашеной капусты (отжатой)
100 г шампиньонов
тыкву вареную, смешанную с мягким творожным сыром
творог и грибы
творог и изюм
и так далее

Просеиваем муку вместе с солью. Делаем углубление и вливаем воду и масло. Вымешиваем руками до гладкости, оборачиваем пищевой пленкой и отправляем в холодильник на час.

Тесто должно получиться гладким, эластичным и прочным. Его можно раскатывать очень тонко.

Вариантов столько, на сколько хватит фантазии.

Вот например:

1 стакан гречневой крупы заливаем 3 стаканами воды.

Доводим до кипения на сильном огне, накрываем крышкой, убавляем огонь и варим 3 минуты, после чего выключаем огонь и оставляем гречку под крышкой. Она сама дойдет до нежной мягкости.

На сковороде разогреваем 2 ст. л. ложки растительного масла, добавляем мелко нарубленную луковицу и обжариваем до золотистого цвета.

Три соленых огурца очищаем от кожицы и мелко шинкуем.

Готовую гречневую кашу перекладываем в сковороду с луком, добавляем измельченные огурцы, соль и перец по вкусу.

Все тщательно перемешиваем и оставляем на слабом огне на 2–3 минуты. Остужаем и используем как начинку для вареников.

Секреты знаменитых коней

Кони Клодта, украшающие Аничков мост, – гордость Петербурга. Петр Карлович Клодт потратил на их создание около 20 лет. Кажется, они вечно стояли на этом месте, но на самом деле их история началась не здесь.

В 1832 году решили украсить Университетскую набережную, напротив Академии художеств, в греческом стиле двумя скульптурными группами бронзовых коней с их укротителями – братьями-близнецами Диоскурами, героями древнегреческой мифологии.

Заказ поручили скульптору из Санкт-Петербурга Петру Клодту, который и приступил к работе. Однако спустя некоторое время планы поменялись – и на набережной вместо коней установили египетских сфинксов.

В то время над ансамблем Дворцовой площади работал Карло Росси. Он решил украсить пристань между Зимним дворцом и Адмиралтейством львами и конями Клодта. Но император Николай I такую идею не одобрил, на пристани в итоге разместили сторожевых львов с шарами и вазы.

Клодту пришлось самому искать место для установки своих коней, так он и выбрал Аничков мост, где скульптуры установили в 1841 году на западной стороне моста. На другом берегу временно поставили их копии из гипса, покрашенные под бронзу.

За год Клодт изготовил еще две скульптуры, но до моста они так и не дошли. В качестве подарка от Николая I прусскому королю кони отправились в Берлин.

Еще год ушел на отливку новых копий бронзовых коней, их установили, но… через три года, сняв с постаментов, отправили в Неаполь.

«Коня на скаку остановит…»

Глядя на то, как скачут его кони в разные концы Европы, Клодт решил создать две совершенно новые композиции, объединенные с установленными единым замыслом.

В 1851 году мост, украшенный конными группами, предстал во всей красе. Идея композиции – этапы покорения необъезженного коня человеком, символизирующие борьбу человека с грозными силами природы и торжество над ними. По замыслу Клодта, фигуры на мосту расположены так, что рассмотреть их все одновременно с какой-либо точки невозможно, придется постепенно переходить от одной к другой. Причем в зависимости от начальной точки сюжет будет выглядеть по-разному. Но в любом случае, как бы безудержен и дик ни был конь, человеку удается подчинить его своей воле.

Конь встает на дыбы, почти вырывается, юноша удерживает его из последних сил, и конь постепенно покоряется, и вот уже юноша ведет укрощенного коня под уздцы.

Современность подарила еще один шутливый сюжет. Если вы посмотрите на скульптуры немного сбоку, то увидите, как сдерживает юноша коня, который собирается скакать вперед, несмотря на… красный огонек светофора на мосту!

Интересная деталь: на копытах обоих коней, обращенных в сторону Адмиралтейства, имеются подковы, два коня на другой

стороне не подкованы. Есть два объяснения: в те времена на Литейном проспекте и в Кузнечном переулке находились литейные мастерские и кузницы, поэтому от кузниц движутся уже подкованные лошади. Но скорее всего, смысл в другом: в начале дикие кони должны быть неподкованными, и лишь после того, как человек их приручил, коней смогли подковать.

Есть интересная трактовка сюжета. Посмотрите на скульптуры: человек лежит на земле. Вот он встал на колено, вот встал на ноги. И вот он идет во весь рост, взяв коня под уздцы. Но как может укротить коня лежащий юноша? Разве что с помощью коня подняться с земли! А значит, весь смысл в возвышении человека благодаря коню. Поэтому завершающая скульптура показывает их рядом – человека и коня. Сам Клод назвал свои изваяния «Конь с водничим», поставив коня на первое место.

Стоя на правой стороне моста спиной к Адмиралтейству, некоторые пытаются заглянуть под скакуна, который ближе к Аничковому дворцу. По легенде, Клодт вылепил гениталии этого коня в виде лица то ли Наполеона, то ли любовника своей супруги. На самом деле это просто история на потеху туристам.

Петербургские призраки и пророчества

Это город полусумасшедших… Редко где найдется столько мрачных, резких и странных влияний на душу человека, как в Петербурге…

Ф. М. Достоевский

Не хочу в Петербург Достоевского. В серый, угрюмый город, полный человеческих пороков, насылающий болезни и меланхолию в сумрачные души. Я рада, что он уходит в прошлое, и даже климат Петербурга все больше похож на московский, а в Нижнем Новгороде, по статистике, и вовсе больше пасмурных дней, чем в Петербурге.

И все же та темная сторона, те легенды и пророчества, которые так стараются развенчать ученые, существуют и никуда не делись, просто прячутся в гулких дворах и туманных парках в ожидании поздней осени с ее серыми и дождливыми днями.

Давайте погуляем по Петербургу привидений и пророчеств, пощекочем нервы!

Графиня Н. П. Голицына, прообраз Пиковой дамы из одноименной повести А. С. Пушкина, жила в доме по ул. Малая Морская, 10, прозванном ныне «домом Пиковой дамы». Пушкин познакомился с ней в конце ее дворцовой карьеры. У некогда блистательной аристократки имелся молодой племянник – игрок и повеса. Говорят, именно он рассказал поэту, что однажды полусумасшедшая тетушка поведала ему тайну трех карт. История вдохновила Пушкина, а дух Голицыной, по легенде, поселился в особняке после ее смерти и погубил многих, кто там жил после.

Даже П. И. Чайковский, квартировавший по соседству в доме № 13, скоропостижно умер через 3 года после написания оперы «Пиковая дама». Вот вам и совпадение.

На ул. Гороховой, 64 стоит дом Распутина. В декабре 1916 года пятеро заговорщиков с трудом расправились с Григорием Распутиным, отравили ядом, три раза выстрелили, сбросили еще живого в реку. Но дух не покорился, остался неупокоенным. И теперь он периодически беспокоит жителей коммуналки на Гороховой улице. Очевидцы говорят, что привидение мирное, стоит на лестничной площадке или внезапно появляется в коридоре, но никого не пугает (Внезапно появляясь? Да тут сердечный приступ обеспечен!), вреда не приносит.

Охранники Михайловского замка иногда видят мужчину в ночном халате и шарфе, а то и натыкаются в темноте на что-то бестелесное и холодное. Никто не сомневается, что это неупокоенная душа Павла Первого.

По слухам, один из охранников на спор подошел к призраку императора и попросил закурить, ему отсыпали табачка из большой табакерки, правда, табачок тут же растворился в воздухе.

Некоторые рассказывают, что призрак императора в Михайловском замке иногда играет на флажолете – старинном музыкальном инструменте, напоминающем флейту. А еще тут встречают некую Белую даму в золотых башмачках. Дама устраивает балы, и до тех, кто не спит, доносятся звуки веселого застолья и звонкий смех.

В ротонде по ул. Гороховой, 57а силы тьмы вообще распоясались. По легенде, здесь собирались высокопоставленные члены российской масонской ложи, для того ротонда и была построена. А сегодня по ее лестнице поднимается из преисподней сам князь тьмы, когда его тянет погулять по Петербургу. Отдельные личности стараются попасть в ротонду любыми путями, ведь если написать на стене свое желание – оно обязательно исполнится.

«Нехорошая квартира» в Толстовском доме на Фонтанке – один из прообразов квартиры из «Мастера и Маргариты», правда, Булгаков в Петербурге никогда не жил, разве что, по неподтвержденным источникам, останавливался в этом доме несколько раз.

В 1930-е годы отсюда бесследно пропадали люди вместе с записями в домовых книгах (готова предположить, что дело совсем не в темных силах). Сегодняшние жильцы ни на какие пропажи не жалуются, несмотря на историю дома и масонские символы, на нем начертанные.

Самый известный призрак города – конечно, его основатель. Легенда о том, что в темную и холодную ночь лучше держаться подальше от статуи Петра Первого, имеет под собой веские основания: в полицейских архивах XIX века сохранились записи о трупах с размозженными головами: их подбирали поутру неподалеку от постамента памятнику Петру I. Правда или нет, но говорят, что в историю, рассказанную Пушкиным в «Медном всаднике», здесь верят и никто не осмелится повторить вызов,

брошенный Евгением.

Дом на Марсовом поле, в котором находится Институт культуры, построен гораздо позже времени Петра Первого. Однако, по легенде, он здесь периодически появляется, да еще водит за руку по коридорам бестелесную молодую даму, обвиняя ее в клятвопреступлении.

Естественно, «видят» Петра и на каналах, а известная легенда дала название книгам, статьям и спектаклю: возвращался как-то Павел Первый во дворец поздно ночью. Вдруг слева от него прошел незнакомец, весь закутанный в ткань, стража ничего не заметила, а император четко расслышал шепот призрака: «Ах, бедный, бедный Павел…» А раз призрак Петра предсказал правнуку скорую гибель, так и стали поговаривать, что появление этого привидения приносит дурные вести.

Однажды архитектор Кокоринов принимал в только что законченном здании Академии художеств императрицу Екатерину Великую. И случилось так, что Екатерина испачкала платье о свежеокрашенную стену!

Конечно, она выразила гневное «фе», и бедный архитектор со стыда… повесился на чердаке.

С тех пор его тень, вооруженная чертежными инструментами, является студентам, не спящим по ночам, и ведь не просто так – к несданному экзамену.

А в ненастные ночи в ворота академии раздается стук и крик: «Это я – скульптор Козловский со Смоленского кладбища, весь в могиле измок и обледенел, отвори!» И почему мне смешно, а не страшно?

В Эрмитаже обитает призрак Николая I. Охранники узнают его по прямой осанке, густым эполетам, холодному взору…

Нева

В коридорах Русского музея можно встретить некую хрупкую даму в черном воздушном платье. Ее лицо скрыто вуалью.

Под сенью Исаакиевского собора скитается грустная тень Монферрана, которому было предсказано, что он умрет сразу, как достроит собор.

На мосту Лейтенанта Шмидта жалуется на свою несчастную судьбу барышня в черной пелеринке – Шишига. А на другом берегу Невы, у Петропавловской крепости, проливает горькие слезы знаменитая княжна Тараканова.

Призрак живет в Смольном соборе. Церковь была заложена по указу императрицы Елизаветы Петровны, когда она собиралась оставить престол и удалиться в монастырь. Поэтому первое время обитель строилась очень активно благодаря обилию выделенных средств, но после начала Семилетней войны казна стала беднеть, и строительство постепенно прекратилось. Почти готовый храм полвека стоял закрытым, что породило много слухов и легенд. Например, что в алтаре храма совершил самоубийство один из строителей, и поэтому в нем 100 лет нельзя совершать

богослужений.

Позже горожане «поселили» в храме еще одного призрака – случайно упавшего со звонницы аптечного провизора.

Аничков дворец считается местом жительства Белой дамы. Первым ее увидел император Николай I – и так испугался, что испытал приступ удушья. Он рассказывал своему доктору, что видел прозрачную женскую фигуру, которая протягивала ему руки и пыталась что-то сказать.

По легенде, призраком стала юная воспитанница Смольного института, которую совратил один из представителей семьи Романовых. Видимо, поэтому впоследствии с привидением встречались практически все императоры: Александру II дама поведала, что царь переживет три покушения на свою жизнь, а Николаю II предсказала стать последним русским императором.

Легенды рассказывают о так называемой «Инкеримаановской (или инкермаанской) заповеди блуждающим в лабиринте». Якобы рукопись, созданная тысячу лет назад, содержит зловещие пророчества. В книге, которую никто не видел, но все знают, конечно, что в ней написано, предсказано: однажды на болотах вырастет великий город. Город этот будет проклят, и его на протяжении нескольких поколений будут преследовать «три терзающие беды» – злая вода, злой огонь, голод и мор.

В канун каждого бедствия в городе будут появляться загадочные странники-прорицатели и возвещать о грядущем знамении – появлении на небе Красной луны.

Интересно, что люди, пережившие сильнейшее наводнение в ноябре 1824 года, говорили, что во время стихии видели за тучами Красную луну. Существует городская байка, что в «Инкеримаановской заповеди блуждающим в лабиринте» содержится рецепт снятия проклятия: должна явиться белокурая всадница на белом коне с тремя цветками и трижды объехать вокруг города со словами – «Терзающим город бедам конец!»

Одна из легенд рассказывает, что в 1703 году на берегу Балтийского моря в языческом капище росла священная сосна, на которой волхвы ставили зарубки и с точностью предсказывали уровень воды и возможные наводнения. Царя отговаривали строить на том месте город, но он лично срубил топором дерево и приказал отрубить головы жрецам. Перед казнью каждый обронил свое предсказание, касающееся Петербурга и Петра.

Первый предсказал, что династия царя будет жить не более трех веков. Сбылось. Первым правителем из семейства Романовых стал в 1613 году Михаил Федорович. Спустя 305 лет, летом 1918

года, династия со смертью Николая II прекратила свое существование.

Второй предрек исчезновение города, когда в нем будут захоронены «три царя с Востока». На текущий момент их два: Петр I, пришедший из Москвы, и Николай II, останки которого привезли в город с Урала.

Легенду о монахе-предсказателе по имени Авель якобы подтверждают документальные источники. Незадолго до кончины императрицы Екатерины II он написал книгу, в которой описал смерть правительницы с точностью до дня и часа. Объявив предсказание крамолой, Авеля взяли под стражу. Но когда пророчество исполнилось, Павел I повелел освободить заключенного и привезти к нему. Нет бы промолчать Авелю, но в беседе с царем монах предсказал ему короткое правление и смерть от подданных. Стража препроводила Авеля обратно в тюрьму. В 1801 году после смерти Павла его сын Александр I вновь призвал старца. Тот сообщил, что Москва будет сожжена французами, и снова отправился в тюрьму. Что случилось с предсказателем дальше – неизвестно, но на свободу он вышел, когда исполнилось его предсказание о Москве.

Еще одна легенда утверждает, что под памятником Петру спит гигантский доисторический змей. Когда он проснется, город будет сокрушен. Этьенн Морис Фальконе, создатель «Медного всадника», якобы знал о легенде и выбрал в качестве постамента огромный валун, так называемый «гром-камень», который доставляли из ижорских лесов тысячи человек и лошадей. Почему гром-камень? По легенде, змея может удержать только камень, в который ударила молния. И не случайно Петр на коне попирает змею.

Согласно современной легенде, в соборе Спаса на Крови находится икона, на которой зашифрованы четыре роковые даты для России. Три даты – 1917, 1941 и 1953 годы – известны, четвертая держится в тайне. Эту дату пока знают только посвященные.

Канал Грибоедова и собор Спаса на Крови

Экскурсоводы, желающие напустить мистического тумана, иногда рассказывают, что высота центральной части храма составляет 81 метр, что соответствует году гибели Александра II, а 63 метра – высота одного из куполов, возраст императора в момент покушения на его жизнь. Вот только пророчеством это никак не назовешь, а притянуть за уши можно любые цифры. Другое пророчество якобы исполнилось: когда сняли леса с храма после длительной реставрации, прекратил существование Советский Союз.

Говорят, чтобы спасти убранство храма от большевиков, горожане сняли с него кресты и опустили на дно канала Грибоедова. Когда уже в наши дни Спас на Крови начали реставрировать, никак не могли отыскать кресты. Случайный прохожий подошел к команде реставраторов и посоветовал поискать убранство в воде. Бригаду водолазов отправили обследовать дно, и, ко всеобщему удивлению, кресты оказались именно там, где указал незнакомец!

С самого начала храм настолько не вписывался в ансамбль строений Санкт-Петербурга, что многие ужасались его облику. По

словам Александра Бенуа: «К государю проник со своим проектом (пользуясь связями с духовенством и низшими служащими) архитектор Парланд, и его чудовищное измышление, поднесенное в очень эффектной раскраске, нашло себе высочайшее одобрение. Уже во время постройки Храма на Крови Академия художеств настояла на том, чтобы были исправлены слишком явные нелепости и недочеты проекта Парланда, но, увы, и в этом исправленном, окончательном виде это жалкое подражание Василию Блаженному поражает своим уродством, являясь в то же время настоящим пятном в ансамбле петербургского пейзажа».

Но множеству людей храм очень нравится.

Одним из самых ужасных призраков является Софья Перовская. Раз в год, в марте, на крутом мостике Екатерининского канала появляется молодая женщина с посиневшим от удушья лицом, багровым следом от веревки на шее и белым платочком в руке, которым она подавала сигналы бомбометателям.

Некое привидение появилось вскоре после октября 1917 года в Кунсткамере. В свое время там по приказу императора был в качестве экспоната помещен скелет человека огромного роста, а после революции некоторые экспонаты, включая череп от этого скелета, куда-то задевались. Так он бродит по ночам – ищет свою голову! Но людей не обижает.

Правда, в конце концов привидение так всем надоело, что к нему приставили первый попавшийся череп. И все, успокоилось, не бродит. Неужели случайно угадали?

В Петербургском государственном университете есть свое привидение, которое является в лунные ночи. Его можно встретить за старым сараем возле филфака, напротив здания Двенадцати коллегий. Версии две: одни говорят, что это тень Блока, так как рядом находится дом, где родился поэт, другие – тень замученного экзаменатором студента.

Свидетели (якобы) этого события утверждают, что из музея восковых фигур однажды среди бела дня выскочил странный человек в пенсне и кожаной куртке, с огромной деревянной кобурой на боку. Страшно ругаясь, он бросил в урну какую-то бумажку и бегом пустился по улице Куйбышева.

Извлеченная из мусора записка оказалась на редкость хорошо сохранившимся приказом о расстреле контрреволюционеров за подписью председателя Петроградской ЧК Моисея Урицкого. Интересно, куда он так торопился?

Подобных легенд сотни, я рассказала лишь малую часть.

Несколько любимых блюд российских императоров

Самые любимые блюда правителей России известны нам благодаря воспоминаниям, дневникам и письмам современников. Интересно, что все они абсолютно доступны и с минимальными изменениями мы можем приготовить их и сегодня.

Давайте с ними познакомимся!

Ветчина для Петра Первого

И провесную, и копченую ветчину варили одинаковым способом. Окорок провесной ветчины клали часа на три-четыре в холодную воду.

Затем хорошо промывали в горячей воде и насухо вытирали. Опускали окорок только в крутой кипяток и варили на сильном огне. Таким образом вареный окорок сохранял вкус и питательность. Если же опустить ветчину в холодную воду, а после нагреть, дать закипеть, то все питательные части мяса растворятся в воде, и оно будет невкусное.

Вынимать готовый окорок из бульона сразу нельзя, давали бульону остыть до степени парного молока, иначе сразу вынутая из кипятка ветчина будет сухая, не сочная.

Начинали резать окорок, когда он уже совершенно будет холодный. Если начать резать горячую ветчину, оставшаяся часть потеряет сочность.

Копченую ветчину варили таким же способом, но только копченый окорок не вымачивали, а лишь хорошо промывали в горячей воде.

Продолжительность варки зависела от толщины окорока и длилась от полутора до трех часов.

Запекался окорок следующим образом: из ржаной муки и воды приготовлялось достаточно густое тесто, из которого раскатывалась большая лепешка толщиной приблизительно в палец. На железный противень клали лепешку, на нее – окорок, который обертывали лепешкой.

Держали в печи до готовности, освобождали от теста лишь остывшим. Иногда к празднику окорок украшали, поднимали кожу и втыкали «узорно» гвоздички, посыпали сверху сахарным песком и ставили в печь на несколько минут. Сахар распускался, румянился, и на окороке образовывалась красивая блестящая корочка.

Иногда делали поверх кожи узоры из цветного сала. Для красного цвета свиное мягкое сало стирали в ступке с густым свекольным соком.

Буженина для Анны Иоанновны

Свиной окорок освобождали от костей, шпиговали чесноком и луком, посыпали молотым перцем, солью, укладывали в керамическую или эмалированную посуду, добавляли лавровый лист, заливали хлебным квасом с добавлением уксуса и выдерживали на холоде 12 часов для маринования. Через каждые 3–4 часа мясо поворачивали с одного бока на другой.

Затем окорок вынимали из маринада и поджаривали на противне до готовности в жарочном шкафу.

Когда будете готовить буженину в следующий раз, воспользуйтесь идеей – маринад из кваса с уксусом!

Разварная говядина с солеными огурцами или квашеной капустой для Екатерины Второй

Говядину шпиговали салом и опускали в маринад из воды, соли, сахара, уксуса, корицы, лаврового листа, черного перца и гвоздики. Мясо держали в маринаде до трех дней, а затем готовили в духовке в этом же маринаде три часа.

К мясу часто подавался соус из вяленых оленьих язычков и обязательно с рюмочкой мадеры, рейнского вина, а также с морсом из смородины или чистой водой.

Соус готовили просто: вяленые оленьи язычки мелко резали и добавляли в жидкость, тушили все вместе с добавлением крахмала, чтобы соус загустел.

Гречневая каша с молоком для Павла Первого

Наливали в горшок молоко, засыпали гречневыми крупами; когда крупы разварятся и молоко почти выкипит, доливали сливками или свежею сметаною и ставили в вольный дух, чтоб накипела пенка.

Капустный суп для Николая Первого

Капусту нарезали крупными дольками и складывали в кастрюлю. Заливали капусту кипятком, доводили воду до кипения и варили капусту три минуты. Затем откидывали на сито и обсушивали.

Коренья и черешки сельдерея шинковали, перемешивали. В целую луковицу втыкали гвоздику.

В кастрюле слоями раскладывали капусту, пересыпая каждый слой нашинкованными кореньями и кусочками сливочного масла. В

середине слоев размещали луковицу. Добавляли лавровый лист, соль и перец и вливали бульон. Доводили суп до кипения и оставляли томиться на слабом огне чуть больше часа.

Ботвинья для Александра Первого

Рыбу разделывали на порционные кусочки. Наливали воду в кастрюлю, добавляли соль, специи, лавровый лист, мелко нарезанный укроп. Когда вода вскипит, добавляли рыбу и готовили 15–20 минут. Затем доставали рыбу и откладывали.

Варили свеклу, очищали и натирали на мелкой терке.

Варили шпинат и щавель на медленном огне примерно 10 минут. После этого доставали зелень и измельчали.

Мелко резали лук, укроп и огурцы.

Смешивали все ингредиенты в глубокой миске и заливали квасом.

«Барановская» каша для Александра Второго

Начнем с того, что «барановская» каша называлась так по имени графини Юлии Федоровны Адлерберг, в замужестве баронессы фон Баранов. Баронесса Юлия была воспитательницей царских детей, в том числе и старшего сына императора Николая Первого – Александра.

В семье Адлербергов был любимый рецепт ячневой каши, хранимый в эстляндском имении. Эта каша и стала на всю жизнь любимым блюдом Александра. Даже взрослым император угощался «барановской» кашей, отправляясь с сыном своей воспитательницы на охоту.

Ячневую крупу тщательно промывали и заливали холодной водой. Оставляли для набухания на три часа. Затем еще раз промывали и сливали воду. Молоко подогревали до кипения и заливали зерно. Добавляли половину столовой ложки масла и соль. На слабом огне варили до полного размягчения зерна.

Затем смешивали яйца и сметану, вводили в кашу и размешивали с добавлением сливочного масла. Выкладывали в форму для запекания и отправляли в разогретую до 180°C (по современному варианту) духовку до появления румяной корочки. Кашу ели с сахаром и густыми сливками.

Поросенок с хреном «от Тестова» для Александра Третьего

Ошпарить, вычистить, выпотрошить и хорошенько вымыть поросенка, разрезать на большие куски или целикомъ поставить варить, налить воды столько, чтобы воды было на два пальца выше мяса. Положить лаврового листа, перцу, репчатую луковицу и гвоздики. Когда хорошо прокипитъ раза три-четыре, вынуть

куски, а бульонъ процедить. Обмыть все куски поросенка, снова поставить варить, заливъ процеженным бульономъ, и посолить по вкусу. Затемъ дать ему вариться до мягкости. Когда же подавать къ столу, то вынуть куски и порезать на порции, положить на блюдо, залить сметаной, приправленною следующимъ образомъ: взять 1 фунтъ сметаны, смешать съ 1 чашкой тертого хрену, положить одну полную ложку толченого сахару, прибавить по вкусу соли и уксусу, все хорошо перемешать и, заливъ куски поросенка, подавать.

Примечание. Поросенок, такимъ способомъ приготовленный, подается и цельный – горячий или холодный. Сметану съ хреномъ можно подавать отдельно. Къ поросенку подаютъ также горчицу съ уксусомъ.

«Драгомировская» гречневая каша с молоком для Николая Второго

Блюдо получило название в честь русского генерала Михаила Ивановича Драгомирова. Ее подавали Николаю II почти каждый день в качестве горячей закуски перед вторым завтраком.

Обязательным дополнением для каши был соус из лесных грибов.

Грибы замачивали в теплой воде на час, откидывали на дуршлаг. Грибную воду сохраняли. На сливочном масле поджаривали муку, вливали два стакана жидкости от грибов, размешивали. Доводили до кипения, убавляли огонь и варили около 15 минут, до выпаривания вдвое. Солили и перчили.

В отдельной сковороде растапливали оставшееся масло. Добавляли рубленый лук шалот и слегка обжаривали. Грибы рубили мелко и добавляли к луку. Жарили до румяности.

Добавляли к грибам сливки, соль и перец и томили несколько минут. В конце присыпали свежей петрушкой.

Варили рассыпчатую гречку обычным способом и укутывали кастрюлю, чтобы сохранить ее теплой.

Смазывали маслом миску объемом около 1 литра, выкладывали в нее треть теплой гречки, затем грибы в сливках, и так поочередно слоями. А затем на блюдо выкладывали кашу, перевернув миску.

Главный символ Петербурга

Как много остается нерассказанного, непоказанного, Петербург невозможно вместить в книгу, какой бы толстой она ни была. Я скакала галопом по городу, пытаясь показать мой Петербург, рассказать истории известных мест и, надеюсь, открыть хотя бы несколько неизвестных. Так же и с блюдами и рецептами.

Но есть одно место, которое я не смогу обойти, даже если бы захотела. И пусть оно давно всем известно и давно все там побывали и даже знают его лучше меня. Но без него эта книга останется незавершенной.

Говорят, что флорентийцы не могут долго пребывать вдали от своего собора – Дуомо. Над куполами и базиликами Рима парит особенный купол – собора Святого Петра. Вот и у Петербурга свой символ, без которого уже не представляешь город, – купол Исаакиевского собора. Даже там, где он вроде бы не виден, купол выныривает в конце переулков, или над крышами, или над каналами. Какое фото города ни сделай – практически на каждом будет всем давно знакомый собор. Представьте на миг, что он исчез. И тогда это будет совсем другой город…

Адмиралтейство и Исаакиевский собор

По легенде, проект будущего храма Огюст Монферран увидел во сне. Исаакиевский собор оказался одним из самых больших долгостроев в истории Петербурга, и если верить преданию, то не случайно: ясновидец предсказал Монферрану смерть сразу после окончания возведения храма.

Монферран действительно умер вскоре после освящения собора. Говорили – от расстройства. Император Александр II сделал ему замечание «за ношение усов», что в России было привилегией исключительно военных.

Говорят, его призрак частенько прогуливается по ступеням храма.

Строительство собора задумал Петр I, который родился в день памяти преподобного Исаакия Далматского. Но завершилось строительство уже во время правления Александра II.

Собор – четвертый храм на этом месте. Первую церковь в честь святого Исаакия Далматского возвели для рабочих Адмиралтейских верфей практически сразу после основания Санкт-Петербурга – ее перестроили из здания чертежного амбара

под руководством Хармана ван Болеса.

Петр I в 1712 году обвенчался здесь с Екатериной I.

В 1717 году старая церковь обветшала и заложили новое каменное здание. Строительство шло под руководством Георга Маттарнови и Николая Гербеля. Через полвека, когда и эта церковь пришла в негодность, было заложено третье здание, на сей раз немного дальше от берега Невы. Его архитектором стал Антонио Ринальди.

Спустя почти сто лет, в 1809 году, Александр I объявил конкурс на строительство Исаакиевского собора. В нем участвовали лучшие архитекторы того времени – Андриан Захаров, Андрей Воронихин, Василий Стасов, Джакомо Кваренги, Чарльз Камерон. Но ни один из проектов императору не понравился. В 1816 году по совету главы Комитета по делам строений и гидравлических работ Августина Бетанкура работу над собором поручили молодому архитектору Огюсту Монферрану. Очень странное решение – Монферран к тому времени был известен совсем не постройками, а рисунками! Правда, уже в 1818 году тот же Бетанкур начал строить Староярмарочный Спасский собор в Нижнем Новгороде по проекту Монферрана.

В 1819 году началось строительство собора, но через год его приостановили. Монферран хотел по максимуму использовать фрагменты здания Ринальди и совершил несколько ошибок, на которые ему указали, раскритиковав проект. Монферран ошибки признал, проект приостановили.

В 1825 году Монферран спроектировал новое грандиозное здание в стиле классицизма. Его высота составляла 101,5 метра, а диаметр купола – почти 26 метров. Строительство шло медленно, только фундамент делали пять лет. Пришлось вырыть глубокие траншеи, куда вбили 12 тысяч просмоленных свай. Траншеи соединили между собой и залили водой. С наступлением холодов вода замерзла, и сваи спилили под уровень льда. Еще два года ушло на установку колонн четырех крытых галерей – портиков, гранитные монолиты для которых поставляли из выборгских каменоломен.

Следующие шесть лет возводились стены и подкупольные столбы, еще четыре года – своды, купол и колокольни. Главный купол был выполнен не из камня, как это делалось традиционно, а из металла, что значительно облегчило его вес. При проектировании этой конструкции Монферран ориентировался на купол лондонского собора Святого Павла архитектора Кристофера Рена. На золочение купола ушло более 100 килограммов золота.

И вот снова параллель с Флоренцией! Скульптурное убранство собора создавалось под руководством Ивана Витали, который по аналогии с Золотыми воротами флорентийского баптистерия изготовил бронзовые двери с изображениями святых. Витали создал также статуи 12 апостолов и ангелов на углах здания и над пилястрами (плоскими колоннами).

Над фронтонами разместили бронзовые рельефы с изображениями библейских сцен работы Витали и Филиппа Оноре Лемера. Также в скульптурном оформлении храма приняли участие Петр Клодт и Александр Логановский.

Работа над интерьерами собора шла 17 лет и закончилась лишь в 1858 году. Внутри храм был отделан ценными породами камней – лазуритом, малахитом, порфиром, разными видами мрамора. Над росписью собора работали главные художники своего времени: Федор Бруни написал «Страшный суд», Карл Брюллов – «Богородицу во Славе» в плафоне, площадь этой росписи более 800 квадратных метров.

Иконостас создали необычный – в виде триумфальной арки, украсили его монолитными малахитовыми колоннами. Иконы, выполненные в технике мозаики, создали по оригиналам Тимофея Неффа. Мозаикой декорировали не только иконостас, но и значительную часть стен храма. В окне главного алтаря тогда находился витраж с изображением «Воскресения Христа», выполненный Генрихом Марией фон Хессом.

К моменту завершения строительство собора оказалось самым дорогим в Европе, на него затратили 23 миллиона. Сравните с примерно равным ему Троицким собором – строительство обошлось в два миллиона.

Освящение собора превратилось в зрелищный праздник. Вот только горожане не оценили тяжеловесное темное здание, и к нему на долгие годы прилипло прозвище «чернильница».

Но самое главное – к моменту завершения строительства надобность в таком соборе как религиозном объекте отпала.

Призрак Монферрана не зря бродит вокруг собора. Завещание архитектора похоронить его в храме не исполнили. Гроб с телом обнесли вокруг собора, а потом передали вдове, которая увезла останки мужа в Париж.

Чуть позже появилась еще одна легенда: Дом Романовых должен был пасть после снятия строительных лесов, которые окружали собор долгое время после освящения. Окончательно леса сняли лишь в 1916 году. Через год Николай Второй отрекся от престола.

Любопытные факты о строительстве собора

• Для его строительства на каменоломнях на острове Пютерлакс под Выборгом вырубали гранитные монолиты для колонн весом от 64 до 114 тонн, мрамор для облицовки интерьера и фасадов собора добывали на Рускольских и Тивдийских мраморных ломках.

• Доставка огромных блоков к месту строительства, установка 112 монолитных колонн и возведение купола потребовали технических нововведений. Одним из инженеров, которые возводили Исаакиевский собор, был изобретен полезный рельсовый механизм, облегчавший труд строителей. Для создания статуй и барельефов применили новейшую технологию гальванопластики, что позволило впервые в мире разместить многометровые медные статуи на высоте.

• Тем не менее появилась версия, что возвести подобный собор не под силу даже сотням человек, а значит, без вмешательства инопланетян, как и при строительстве пирамид в Египте, не обошлось. По другой версии, древний храм гиперборейской цивилизации по частям перенесен в Петербург, а иначе как могли сначала установить колонны, а потом заниматься уже основным зданием? Тем более что, в отличие от внутренних малахитовых колонн, о внешних нет ни одного упоминания ни в документах, ни в записках о строительстве собора. И вообще он совершенно не похож на православный храм, в первую очередь, несмотря даже на масонские и мальтийские символы, он прямо-таки кричит об античности.

• Еле уловимый запах благовоний, который можно почувствовать в соборе, это совсем не ладан из кадила. Его источают пластинки из малахита, украшающие колонны у главного алтаря. Мастера их скрепляли специальным составом, сделанным на основе миро (особое благовонное масло).

• На колонны Исаакиевского собора уральский промышленник Демидов истратил все запасы малахита и обвалил рынок, упала стоимость камня и его престиж. Добыча малахита стала экономически невыгодной и почти прекратилась.

После революции в мае 1922 года на нужды голодающих Поволжья из собора изъяли 48 килограммов золота и более двух тонн серебра.

12 апреля 1931 года в храме был открыт один из первых в России антирелигиозных музеев. Это спасло храм от разрушения: сюда стали водить экскурсии, на которых посетителям рассказывали о страданиях крепостных строителей здания и о вреде религии.

Интересный факт: в том же году в соборе установили

гигантский маятник Фуко – благодаря своей длине он наглядно демонстрировал вращение Земли. Тогда это назвали триумфом науки над религией.

В пасхальную ночь 1931 года семь тысяч ленинградцев пришли в Исаакиевский собор, где слушали лекцию профессора Каменщикова, посвященную опыту Фуко.

Сейчас маятник демонтирован, в месте его крепления располагается фигурка голубя, символизирующая Святой Дух.

В 1930-е годы стали говорить, что американцы, восхитившись красотой Исаакиевского собора, чем-то напоминающего им Капитолий, предложили советскому правительству выкупить его. Храм должны были разобрать и по частям на судах переправить в США, где собрать снова. В качестве платы за бесценный архитектурный объект американцы предлагали заасфальтировать все булыжные мостовые Ленинграда. Сделка не состоялась, а может, никогда и не предлагалась, это очередная городская легенда.

Во время Великой Отечественной войны собор пострадал от бомбежек и артобстрела, на стенах и колоннах местами сохранены следы от снарядов. В соборе во время блокады хранились экспонаты музеев из пригородов Ленинграда, а также Музея истории города и Летнего дворца Петра I.

Он был заметной мишенью для немецких летчиков во время Великой Отечественной войны из-за огромного золотого купола. Жители на свой страх и риск покрывали его литрами зеленой краски, чтобы сделать менее заметным, это позволило спасти множество произведений искусства.

Исаакиевский собор прекрасен весной в обрамлении цветущих деревьев, осенью – среди золотой листвы, зимой – на фоне заснеженных крыш. Сотни туристов фотографируются на его фоне летом, рядом с лошадками, запряженными в карету, или на зеленой траве рядом со знаменитым памятником Петру.

Им все равно, кто и как построил собор, главное – уникальный памятник архитектуры существует и сегодня они друг от друга неотделимы, Петербург и Исаакиевский собор. Все остальное не важно.

Эпилог

Прохладный день в чудесном городе Петровом

Я страшный охотник до тайн. Я фантазер, я мистик, и, признаюсь вам, Петербург, не знаю почему, для меня всегда казался какою-то тайною.

Ф. М. Достоевский, «Петербургские сновидения в стихах и прозе»

Никак с Петербургом не складывалось. Всю жизнь никак. И хотелось еще раз попробовать, и кололось.

Рискнули. И поняли, что все должно приходить в свое время.

Жить в тихом месте, где за окнами – канал, и чайки кричат, и утки плавают, и увидеть город именно таким – осенним, только что радующим солнечной погодой, а в следующий момент вдруг накрывающим пронизывающим ветром. Боюсь, пару лет назад, среди толп туристов со всех концов света, а то и просто жарким летом, опять бы жаловалась, что разочаровалась.

Но той осенью с первых шагов, с первого дня я ощутила, что этот город прекрасен.

И все прошлые впечатления смыло дождем в наш прощальный день. Ливень был демоверсией того, что могло бы случиться, не проникнись мы городом. Ну, а раз прониклись – то вот вам десять холодных, солнечных, ветреных, таких прекрасных дней.

Он околдовал, заставил скучать и приезжать вновь и вновь. И я даже рискнула написать эту книгу, хотя казалось, что все уже сказано-рассказано другими и вроде добавить нечего. Холодными зимними вечерами я вспоминаю, какое было нереальное небо на закате, как среди мрачных туч горел золотом шпиль Петропавловской крепости, как шуршала под ногами листва, а ветер принес запах осеннего моря.

Петербург из тех городов, где надо отложить путеводители и просто гулять, доверившись ему. Он приведет куда надо, и если не дошло, не поняли, то обязательно повторит. В романе «Обыкновенная история» И. А. Гончаров написал: «Петербург уже давно описан, а что не описано, то надо видеть самому». И сколько бы мы ни приезжали, сколько ни видели в этом городе – он найдет, чем удивить, даже если кажется, что исходили его вдоль и поперек.

Путешествия меняют людей, каждый шаг по незнакомым улицам открывает новые горизонты. Тем более в таком городе,

как Петербург. Вдыхая его туманный воздух, понимаешь, что это не просто точка на карте, город – живое существо со своей собственной историей и со своей душой. Он рассказывает свои сказки, показывает тайные уголки, кормит своей любимой едой.

А мне уже хочется дописать, переписать, изменить эту книгу, потому что упустила, не так написала, не туда свернула и потому что в каждый приезд что-то меняется и в городе, и во мне.

Всё чаще говорят об осознанных путешествиях, когда мы не просто бежим за гидом, а останавливаемся и чувствуем ароматы, ощущаем тепло старых стен или шероховатость камня, встречаем людей, которые привносят что-то в нашу жизнь. Мы устанавливаем незримую связь с городом, и он становится частью нашей личной истории, а мы становимся частью его. Из этого и складывается вселенная. И вечность.

А мне остается лишь объясниться Петербургу в любви.